

観光化によるエスニックフードの生成に関する研究

—大理州におけるペー族を対象に

## 凡例

- ・本文中における中国語の表記は、基本的に「」内に繁体字表記とし、初出時のみ（）内にカタカナで表記した。
- ・本文中における英語の表記は、「」内にカタカナで表記とし、初出時のみ（）内アルファベットで表記した。
- ・書式は、基本的に『社会人類学年報』、『文化人類学』の方法を踏襲している。
- ・日本語以外の文献は、日本語の翻訳本が存在する場合、それを使用した。この場合、本文中および参考文献の双方で、著者の名前をカタカナで表記した。

## 図一覧

- ・図1 大理ペー族自治州の位置
- ・図2 大理古城、下関の位置
- ・図3 ペー族民居
- ・図4 小さいサイズの餌塊
- ・図5 餌糸
- ・図6 左上は米線 下は卷粉
- ・図7－図14 乳扇の制作過程
- ・図15 宴会の「八大碗」という料理
- ・図16 本主節の祭祀
- ・図17 洋人街
- ・図18 Aの女性が露店販売する花
- ・図19 餌塊の露店販売
- ・図20 花形、崇聖寺三塔形の餌塊と木製型
- ・図21 焼き乳扇の屋台

## 目次

序章	1
1、はじめに	
2、理論的枠組み	
3、研究手法と本論の構成	
第一章 先行研究	4
1-1 観光人類学の視座	
1-2 「伝統の発明」から文化の客体化へ	
1-3 大理、ペー族、ペー族食に関する研究	
第二章 行政主導の観光	11
2-1 大理＝ペー族	
2-1-1 地域概況と歴史	
2-1-2 主流文化の転換	
2-2 観光環境と行政	
2-3 観光発展の現状	
第三章 食の「日常」と「非日常」	21
3-1 日常と非日常の定義	
3-2 ペー族の食卓の様相	
3-3 ペー族食の日常と非日常	
3-3-1 日常食と家族関係	
3-3-2 祝祭日の非日常食	
第四章 観光ブームと新しい非日常食	35
4-1 ゲストと外来文化の刺激	
4-2 新しい非日常食の生成	
4-2-1 強調された地域食	
4-2-2 シンボルになった食	
4-2-3 変身したフード	
第五章 終章	47
考察と結論	
謝辞	50
参考文献	51

## 序章

### 1、はじめに

本論は、中国雲南省の大理古城と周辺地域にて生活を営む「ペー族」を対象とし、現地の観光業の興隆をめぐって派生したさまざまな影響関係のなかで、普段かれらの食卓に出され食べられているものが、民族の代表的な食べものへと変貌したプロセスについて考察するものである。

1980年代以降、中国の中央政府から各レベルの地方政府にいたるまでの諸機関は観光開発政策に力を注いできた。その流れの中で、少数民族を多数かかえる雲南省で展開されてきたのが、少数民族の伝統文化や風俗習慣を重要な観光資源として活用しようという試みであった。本稿が対象とする雲南省大理白族自治州は、改革解放の初期から観光業の発展を重視してきた地域だといえ、現在では「民族風情遊」（日本語訳：民族観光）という言葉が広く使われることがわかるように、その自然的、歴史的、民族的な条件を意識した観光開発が進められてきた。とりわけ自治州の中心地である大理古城は1982年3月に全国24ヶ所の第一期「歴史文化名城」の一つとして国務院に批准され、また同年12月には大理州が全国44ヶ所の「風景名勝区」の一つとして、国家レベルの観光地として認められた[横山 2004:184]。

この観光開発ブームに伴い、ペー族の民族文化は国内外の人に広く喧伝され、とりわけ、特色のある食物、建築、衣装、儀礼など様々な「民族文化」が資源として再開発されてきた。本稿で主に議論するペー族に特有の食もまた、民族伝統食として大きく宣伝されてきたのであり、現在では、食のツアーも高い人気を博するに至っている。筆者が大理古城の街を訪れた際も、多くの食べ物の看板の上に必ず「大理」や「ペー族」といった言葉が冠され、伝統的な民族料理であるとアピールしていることが印象的であった。これらはペー族を代表するものだとされており、「伴手礼」（手土産）などの土産物として切り売りされ、利益が得られるように商品化されてきた。

ここでは、観光客がそこで味わう商品として売られている食物の印象が、大理やペー族の文化に対する印象として覚えられ、理解されているという状況が見いだせる。一方で、地元住民も外来の観光客の好みを取り入れて、自民族の食物を改良して商品にするといった現象がおこっており、その過程では、自民族の食文化における日常食と非日常食の旧来の区別が変更されていることが指摘できる。このような状況からは、次のような一連の問いを提起することができる。はたして、観光客にとってペー族の民族的代表食とは何なのか。外部者が理解する「代表的な食」は現地の人々自身にとって、どのような意味をもつ食なのか。ペー族の食生活の中における伝統食と「代表的な食」には差異があるとすれば、その「代表性」はどのように形成されてきたのか。

本研究は以上の問いを念頭におきつつ、分析の視点として、ペー族の食生活の「日常食」と「非日常食」に焦点を当てることで、①観光市場でエスニック商品となる過程で、ペー族食がいかに変容してきたのかを明らかにする。そして、一連の分析を通し、②エスニックフードの新しい非日常性を指摘する。③さらに、ホストとゲストがエスニックフードについて抱く「すれ違い」の意味を分析し、民族文化的なシンボルになった要因とその形成したプロセスを検討する。

### 2、理論的枠組み

本論は、主に観光人類学の視点、及び文化の客体化の理論から上記の問題を検討してい

く。また、上の節で記述したように、地元の日常の食卓に出される食物は、どのような性質を持ち、どのようなプロセスをへて「民族的な」代表食品となったのかを、食の日常性と非日常性の角度から検討してみる。

本論はまた、観光人類学の視点から「文化の客体化」を援用し、ペー族民族食の観光化を分析するものである。詳しくは先行研究で取り上げるが、バレーン・L・スミスによる『ホスト・アンド・ゲスト』（Host and Guest: the Anthropology of Tourism）[スミス 1991]では、ホストとゲストという対概念を提出し、観光者を受け入れる側あるいは「見られるもの」をホストとし、その地域を訪れる観光客あるいは「見るもの」をゲストとしている。本稿では、「ホスト」は大理政府及び商売を営むペー族の地元民を指し、「ゲスト」は大理に来る観光客を意味する。

また、観光に影響されたホスト社会の文化変容に対して、山下はホスト社会の伝統文化が観光により刺激され、さらに新しい文化を構築すると論じる[山下 2001:104-111]。太田は、ホストとゲストの力関係に注目して、土着の伝統を観光商品に変え、形骸化させるものとして観光をとらえる研究に対して、ホストの創造力や主体性を否定してしまっていると批判している[太田 1993:384-410]。そして、観光現象に関する議論では、エリック・ホブズボウムが編集した『創られた伝統』（Invention Of Tradition）[ホブズボウム／レンジャー（編）1992]もよく議論されているが、この議論によればふつう、「文化の客体化」とは「抑圧された主体が他者による表象を意識的・自覚的に操作（つまり客体化）することによって自己のアイデンティティを確立している」[駒井 2004:3]ものだとしている。

本論文において、文化の客体化を援用する意義は大理のペー族が観光化により平日と祝日（結婚式、宗教祭祀）の様々な場面で食べるものを「自分たちの文化」である意識し、経済利益を得るため観光市場に商品として販売する。ここでは、このことを「ペー族文化の客体化」と呼ぶ。観光客が求めるエキゾチックな雰囲気や口当たりなどの好みに応じ、ペー族は民族食の調理、宣伝及びレストランの内外装にも「文化の客体化」としての主体性が見られる。この客体化が新しい文化を創出している一方、このような変容がエスニック観光開発を進めている現代社会における彼らの生存戦略に深く関係している。

### 3、研究手法と本論の構成

研究の目的を達成するために、本稿では主に文献調査を使い考察をするとともに、さらに、筆者が2015年8月に大理で参与考察をし、ペー族民族食を販売している人にインタビューした結果を利用して分析していく。本稿では、大理州を研究対象として限定し、具体例の分析が主に観光活動が集中している大理古城と周辺町のことを述べる。なお、日本の先行研究では「白族」を「ペー族」と書いているものが多いため、本稿でもそれを踏襲し、「ペー族」という表記を用いる。

本論文は「序論」、第一章を「先行研究」、第二章を「大理と観光の展開」、第三章を「食の「日常」と「非日常」」、第四章を「観光市場の新しい非日常食」、第五章「終章」とする、全五章から構成される。

第一章では、観光人類学において文化の客体化の先行研究を整理する。そのうえで、論文の主題になる大理ペー族とペー族食に関する先行研究を整理する。

第二章では、民族識別以降、国家政策や時代の発展に伴い、ペー族の民族帰属感が強化されてきたことや大理地域でのペー族の主流文化への転換が、観光開発の基礎になったことを説明する。さらに、観光開発の主導権を握っている行政側が登場して、中国中央政府から大理地方政府に至るまで政策として大理の観光業に力を入れ、ペー族文化ブランドを

作り、エスニックフードの発展を支持してきたことをまとめる。

第三章では、民俗学の「日常」と「非日常」の概念を借りてペー族食生活のものを「日常食」と「非日常食」に分けて考察する。また、家族関係の変化により、日常食の形式と内容が変わってきたこと、そして、結婚式、宗教祭祀の場合における非日常食を論じる。この二つの焦点に注目してペー族の食生活を解明する観光発展をはじめて以後、観光化から大理古城にもたらされた変化を述べる。そして、外来文化の刺激による「洋人街」のような食堂街の形成及びペー族民族食の変容を検討する。

続いて第四章「観光市場の新しい非日常食」では、本論文の重要な論点を提示する。すなわち、観光化によりペー族が外来文化からもたらされるものに適応し、自民族文化を客体化する過程を分析する。また、経済的に観光に依存しなければならないホスト側は、行政に限らず、ペー族の地元民も観光市場のエスニックフードを普段とは違った調理をすることで、観光イメージの生産に主体性を発揮する。第四章では具体例を挙げ、そこで誕生した食の新しい非日常性を論じていく。

最後に終章では、エスニックフードがペー族文化のシンボルになった原因を分析し、以上の議論を纏め、1、観光化が大理古城と周辺町のペー族の食生活に一定程度の影響をもたらしたが、決して前からの飲食習慣を変えるわけではない。2、観光の場で販売するエスニックフードは完全にペー族の自身が食べるものと同じではない。3、観光客が認識しているペー族の伝統食は実際、ペー族の本来の伝統食とは異なるという三つの論点を指摘する。

## 第一章 先行研究

### 1-1 観光人類学の視座

観光とは

観光の一般的な意味を『広辞苑』で見ると、「1、他国の文物・制度を視察すること。2、他国の風光などを遊覧すること。」と説明されている〔新村出 1955：470〕。その語源の由来は、中国の『易経』という書目で、「観国之光。利用賓于王」つまり「国の光を観る、王に賓たるに用いるによろし」で、「一国の風俗の美を観ることで、その国の天子は威勢光輝であることがわかる。その天子に使えて補佐し、その道の天下を行うのがよろしい」の意味になる〔溝尾 2009：19〕。岡本〔2001〕は観光を「楽しみのための旅行」と定義し、なお、観光という言葉は、観光行動とそれを可能にする各種事業活動、観光者を受け入れる地域との諸関係など関連事象を視野に収め、広く観光現象を意味する場合もあると解釈する。そして、岡本が観光に関する歴史、交通、資源、環境、文化、経済、政策など様々な面を論じる。

橋本は、さらに観光研究の類型をまとめ、一つは観光をどこで何を見るかから、歴史観光・文化観光・民族観光・自然環境観光、リクレーション観光などに分類し、二つは観光スタイルから、地域における観光開発、観光による文化や経済への影響などについての研究を分類する〔橋本 2011：4〕。

観光と文化

グローバル化の進展しつつある現代社会では、観光行動を通してある固定的な社会の境界を超え、それぞれの文化は世界的システムに巻き込まれている。文化という観点から観光を考察することは多くの人類学者に取り上げられる。岡本は次のように述べている。

観光と文化との関わりを考えることは、単に観光を対象としての文化を静態的に捉えることではない。むしろ、観光というグローバルなシステムとそれぞれの文化を支える個別の社会のローカルなシステムがせめぎ合う場面において、その相互作用の過程の中でどのような文化が生み出されていくかを考えていくことである。〔岡本 2001：171〕

文化は外部世界との相互作用で不断に再構成、再創造する可能性があり、動態的なものであると主張する。そして、続けて観光現象は現代社会における目立っている現象であり、国家や地域振興の一つの手段になっていることについて、こう述べる。

観光という現象は現代社会においてますます巨大化している現象であり、それを前提として、社会や文化の有り様が再編成されていくという点においても大きな影響力を持つ現象である。今日、世界の多くの国家と地域が、経済開発の一環に観光を位置づけ、その振興を図っているが、観光は政策と同時に文化政策のあり方にも大きな影響を与えている。観光市場の中で、自らを外部に対してどのようにアピールし、提示していくか。この課題は、それぞれの国家や地域に対して、観光という回路を通したアイデンティティや文化の再構築を要請する。観光の文脈において、文化は操作され、演出される。観光は、単なる経済的な現象にとどまらず、現代社会において優れて文化的な現象である。〔岡本 2001：171-172〕



この観光の文化的インパクトから、観光文化の研究においては文化の商品化、文化の真正性、文化の流用、文化の客体化といった議論がなされ、とりわけこれまで指摘してきた「何を持って文化とするか」「誰にそれを語る資格があるか」という二つの疑問を同時に把握する概念として〔太田 1993 : 391〕「文化の客体化」が中心的課題となった。本論では「文化の客体化」の議論を踏まえて、大理ペー族が観光活動の中で、自民族の文化を意識して客体化し、民族食を対象として操作する事例を考察する。

## 1-2 「伝統の発明」から文化の客体化へ

観光人類学においてバレーン・L・スミスの『ホスト・アンド・ゲスト』において「ホストとゲスト」という表現が最初に提起された。「一般的に、観光者とは、一時的に余暇にある人物で、何らかの変化を経験するために家から離れた場所を自発的に訪問するものである」〔スミス 1989 : 8〕と観光者の概念を定義する。そして、観光学においては、ホストとは観光者を受け入れる側を指し、観光へ訪れる者を「ゲスト」と称する傾向にあるが、観光人類学においてはゲストと同義語の「ツーリスト」という用語も頻繁に使われている〔渡辺 2006 : 41〕。渡辺によると、「ホストとゲスト」はさまざまな行為体や組織の代名詞であり、現地の観光事業団体、観光開発者、企業家は前者に当てはまり、観光客は後者に当てはまる。つまり、「ホスト=見られるもの/ゲスト=見るもの」として使用する傾向がある〔渡辺 2006 : 39〕。本論で用いるホストとは、大理古城に小売販売を営む地元民（主にペー族）を指し、ゲストとは大理古城に来る観光客のことを指す。また、本稿での事例の記述では、「観光客」と「地元民」の語を使用し、それを分析的に論じる場合、「ゲスト/ホスト」という用語を使うことにする。

訪れるゲストと受け入れる地域社会ホストの相互関係から生じる問題を論じる人類学者は少なくない。渡辺は観光人類学において、「ホストとゲスト」の相互関係を扱う議論は演出行為論と文化の客体化論を分け、具体的には以下のように述べている。

（１）「ホストとゲスト」が観光の場を成功させるために演出していることに着目し、その演技性を論じる議論である。この種の議論を演出行為論と総称する。演出行為論では、ホストとゲストは接触前に演技の準備をする役者であり、観光の場はその演技を披露する舞台であると説明される。演出行為論でホストとゲストの関係をみる議論では、両者が観光の場でどのように演技するか、その演技にどのような意味があるのかを論じる。

（２）ホストとゲストの力関係に注目して立論する文化の客体化論である。太田は、土着の伝統を観光商品に変え、形骸化させるものとして観光をとらえる語り口が、ホストの創造力や主体性を否定してしまっていると批判する。そこで、エキゾチズムに訴える観光形態には確かに抑圧的な構造があると認めた上で、観光を担うひとびとが、いかにその構造に抵抗するか、そうするために外部から押し付けられた観光イメージをいかに利用するかという、ホストの実践に焦点をあてた。〔渡辺 2006 : 40〕

上述したホストとゲストの（２）の議論から、「ホストとゲスト」の間に力関係を逆転させるホストの“主体的”な実践に関心をもっている客体化論はホストの実践をとりあげることによって、演出行為論で演技や“偽物”と結論付けられてきたホストの実践に、積極的な意義を見出すことが可能であると太田が強調した。太田のこの観点は、文化の客体

化論が観光人類学にもたらした大きな進展であったと渡辺が指摘した〔渡辺 2006 : 48〕。本論文で取り上げる大理ペー族の事例では、観光活動の中においてペー族地元民のホスト及び行政の力がいかに観光イメージを利用しているかを分析するため、「文化の客体化」という概念が有用な理論的枠組みであると考ええる。

「客体化」という概念を最初に定義したのはロイ・ワグナーである。駒井はワグナーの二種類の議論をまとめた。客体化の一番目のものは、主体（人類学者であろうと現地の人々であろうと）が、意識的に文化を構築するので、ある程度その形成過程が（たとえ明確にたどることはできないにせよ）わかるものであり、二番目の客体化は、日常的な行為の中で反復され、規範的に行われるもので、主体自身が無意識に行っている慣行のようなものである。通常、慣行は反復を強制し、それゆえ不変性、保守性を志向すると考えられがちであるが、ワグナーは、こうした特徴を持つ慣行においてさえも、創造性があると主張する。また、ワグナーのいう二つの客体化の違いは、「意識的な主体」と「無意識的な主体」という行為者の意識の問題にも還元される。そして、ワグナーは、「無意識的な主体」による文化の発明も客体化と呼んでいるのである〔駒井 2004 : 5〕。

文化の客体化についての議論は、歴史学者エリック・ホブズボウムとテレンス・レンジャーの『創られた伝統』〔ホブズボウム／レンジャー（編）1992〕に端をはさるものであるとされる。この書のなかで、イギリスの歴史学者ホブズボウムは「伝統」とは長い年月を経たものと思われる傾向があるが、実はごく最近成立したり時には捏造されたものだと指摘する。『創られた伝統』の序文の中で彼は以下のように指摘する。

「創り出された伝統」という語は広範に用いられてはいるが、かといって不正確に用いられているわけではない。意味するところは、一つには、実際に創り出され、構築され、形式的に制度化された『伝統』であり、さらには容易に辿ることはできないが、日付を特定できるほど短期間—おそらく数年間—に生まれ、急速に確立された『伝統』を指す。〔ホブズボウム 2010 : 9-10〕

人類学者の橋本和也によれば、『創られた伝統』が、伝統文化と言われるものの創造・構築される過程が明らかにされたと、常に創造され、更新される伝統文化の姿を眼の前にした研究者たちは、誰が、何をもって「伝統」と名付けるかなどに注目するようになった〔橋本 2011 : 10〕。また、前川啓治は、ホブズボウムは歴史家ではあるものの、この本は文化と伝統の問題を取り上げており、彼の伝統に対する指摘は歴史学以上に重要な意味を持っていると評価している。ホブズボウムは、国民や国家という集団のレベル以外に、特定の社会階級や階層を見出す慣行のレベルでも伝統の創出をみている。近代の合理的な運動としての労働運動において伝統が創り出される時、その重要性は際立つと指摘する〔前川 1992 : 207〕。さらに、前川は創られた伝統の概念を以下のように解釈する。

創られた伝統とは、特定集団の特質であり、共有財産である。文化的要素を軸としているが、慣習行為としての文化ではなく、歴史的に形成されてきた集団間の関係性の中で、集団の正当性を構築するために作り上げられた観念としての文化であり、集団のアイデンティティの源泉となる、意味を負荷された政治・社会的概念である。〔前川 1992 : 207〕

前川は近代国家の成立以降に、国民国家に限らず、特定の社会階級や階層で文化や伝統の多くが創り出され、それに伴い、以前からの慣習が修正され、新たに構築されていると

いう現象に注目し、太田は過去に存在した純粋な文化が、外部の影響により消え去っていくと指摘する。

そして、太田は「文化の客体化」という概念を以下のように定義する。「文化の客体化」とは、「文化を操作できる対象として新たに作り上げる事である。そのような客体化の過程は当然、選択性が働く。すなわち、民族の文化として他者に提示できる要素を選び出す必要が発生する。そして、その結果選び取られた要素は、たとえ過去から継続して存在してきたものであっても、それが客体化のために選択されたという事実から、もとの文脈と同じ意味をもちえない。いわゆる伝統的とみなされてきた文化要素も、新しい文化要素という実体は存在しないことになる。文化の客体化によって作り出された『文化』は、選択的、かつ解釈された存在なのである」という〔太田 1998 : 72〕。さらに文化の客体化に関して二つのプロセスがあり、それを下記のように解明する。

第一のプロセスは文化を意味の網目とする考えの根底にある意識の普遍化である。それは「文化について意識的になるという意識」、すなわち、再帰性の普遍化といえる。文化を意味の網目とする考えそのものではなく、それについて意識的になるという意識が、普遍化するということである。

第二のプロセスは、客体化の意味を固定化するグローバル規模での変化である。この変化は階級に代わってアイデンティティが政治行動を構造化するようになったこと、ならびに、知的所有権が文化を語る普遍的言説になったこと、という二つの大きな現象を生み出した。〔太田 1998 : 305〕

つまり、第一のプロセスにより、文化について意識的になり、第二のプロセスにより自らのアイデンティティが政治運動の資源となる。太田は『遠野物語』の世界を現した岩手県遠野市の事例、北海道二風谷のアイヌ観光、沖縄県石垣島ウミンチュ体験観光の事例を取り上げ、ホストとゲストの力関係が可変的であり、具体的な相互行為を通してホストは肯定的な自己像を形成し、観光は必ずしもアイデンティティ形成にネガティブ影響を与えとは限らないと判明した〔太田 1998〕。

太田は観光のマクロ的な力関係に着目するが、橋本はホストとゲストのミクロ的な語りや相互行為から見出せる認識のギャップをとらえている。そして、渡辺は橋本の言うこの認識のギャップを肯定した上で、それぞれの国や地域の特殊な社会的・文化的状況と関連付けて、ホストとゲストの認識のギャップを考慮する必要があるとしている。そして、そのような認識のズレや格差から生じる両者のさまざまな相互関係を明るみにすることができると主張する〔渡辺 2006 : 49-51〕。

### 1-3 大理、ペー族、ペー族食に関する研究

まず、中国少数民族地区の観光開発に関する人類学的先行研究では、おもに、観光開発による民族文化の商品化、民族文化の再編、新たな民族意識の創出、土着性の再評価、少数民族文化の表象などについて論じられてきた〔兼重 2008〕。さらに兼重は観光まちづくりの面から、中国少数民族観光開発の形態を2点とまとめた。一つは既存の少数民族の居住地をそのまま観光地として開発する。そこに居住する人びととその民族文化のみならず、日常生活や生活空間も観光の対象となる。二つは、彼らの居住地とは別の場所に人工的にテーマパークを開発する形態である。中国大陸では、観光開発は貧困問題解決のために行政主導で推進されることが多く、しばしば地元の人びとにたいする行政側からの強制

力をとまなう。そうした場合、地元の人びとは観光開発によって多大な影響を被ることになるなどと論じられる。

また、橋谷が2013年に東京経済大学雲南研究会・雲南研究所に出版された『中国雲南における観光開発と環境問題』において、雲南の観光開発をめぐる動向を述べた。橋谷によると、2000年以後の研究は主に有形・無形の文化財の保存にあたるオーセンティシティ (Authenticity) 、昆明の都市観光、創られたシャングリラ、ルугー (瀘沽) 湖のモソ (摩梭) 人、世界文化遺産である麗江、および無形文化遺産に注目している。これらの事例を挙げて観光が進むことで商業主義によって民族文化が変容すると述べている [橋谷 2015 : 289-299]。その他、西双版纳のエスニック観光 [長谷川 2006 ; 前田 2003]、紅河ハニ族イ族自治州の元陽県の棚田観光に関する研究もある [孫 2012]。経済開発や観光開発によって、雲南省全体は大きな観光地になり、観光開発の現状と浮かび上がってくる問題点が現在の中学界の関心の的になっている。

次に、ペー族に関する研究について検討する。ペー族に関する研究はこれまでも中国国内外で幅広く展開されてきたが、ここでは本論にかかわる主な研究として、次の三つの領域を挙げておきたい。

#### (1) 歴史文化の視点について

ペー族研究者である李瓚緒氏が編集する『白族学研究』はペー族の祖先と歴史、言語と文字、音楽、大理における地名の由来を述べ、その他、ペー族の無形文化遺産、歴史文化名城、生態環境を論じるものである [李 2013]。

また、陰・鳴海らは大理古城における歴史的価値、変容と保存計画を考察し、観光事業のより一層の発展をとげるためには、名城として優れた環境・景観を保全し、民居の適切な保存が不可欠であると主張している [陰・鳴海ら 2004 : 83-90]。

これらの研究は、歴史の視点からペー族の全体像を紹介したものであり、ペー族に関する概論的知見としては参照に値する。ただし、近年の動向である観光開発との関わりにおけるペー族の「伝統」文化の意味については、いまだ十分な研究がなされてはきていないと言えるだろう。

#### (2) 人類学、民俗学の視点について

ペー族居住地域の観光現象について、もっとも詳細な質的研究を行ってきたのは、海外における社会文化人類学者たちであるということが出来る。例えば、アメリカの人類学者 Beth E Notar [2006] は、大理古城の洋人街と大理古城近くの村にあるペー族の先生の家に住みこみでのフィールドワークを行っている。Notar の民族誌は、洋人街の形成とそこで販売されている西洋フードについて論じ、また、外国からのバックパッカーたちの個人背景についても詳しい資料を提示している。また、村落部では大理の近年の変化についても村民らへの聞き取り調査の結果についても詳細に報告している。

もう一人のペー族の研究者横山廣子氏 [1991] はペー族地域の守護神として「本主」という信仰の歴史、発展について研究をしてきた。そして、地域の移動によって漢族と深く接触したことによる、ペー族のアイデンティティの変化を考察する [横山 1998 : 449-460]。また、中国国家の政治・経済体制の変化によって与えられた、ペー族農村の土地使用、社会、文化への影響を論じ [横山 2001 : 353-371]、さらに観光を中心とする大理盆地の経済発展と文化を述べた。エスニック観光開発の進展に従って、横山は観光資源としての雲南の土着性が強調されると指摘している。例えば、「土布」(訳: 絞り藍染めの布) などと称される民族色の強い土産物品が生産され、観光客相手に売られている。それまで漢族的物質文化、さらには漢族商人を通じてもたらされる西洋的工業製品に対して絶対的に

劣位に置かれてきた「地元生産した品々」が、エスニック観光を通じて漢族や西洋人の珍重する価値へと変身したわけである。横山氏は、こうした土着性の再評価、「土」のカテゴリーの復権を王朝以来の中国の文化的統合メカニズムに変容をもたらす可能性を持つものであると主張している〔横山 2004 : 181-201〕。

なお、このエスニシティの問題については、瀬川〔2003〕は横山氏の「土」のカテゴリ復権の主張を肯定し、そして、ペー族の場合も、ほかの少数民族の場合も改革開放政策以降のエスニック観光の文脈の中ではプラスに評価されている。しかし、すべての「土」なものがプラスへ転化するではなく、エスニック観光産業の資材となり得るのはごく一部の文化要素のみである。中国全体では、漢族の支配性、経済的優位性が揺るがない状況は続いていると指摘する〔瀬川 2003 : 104〕。

また、孫〔2009〕は観光開発に巻き込まれたホスト側のペー族「女性」を事例として取り上げ、観光客向けの藍絞り染めの生産と販売の役割分担を考察する。観光業の発展により、ペー族女性の経済的な地位は確かに向上しており、生産労働の面において、さまざまな変化が見えてきたが、男性を中心の従来のジェンダー関係を根本的に揺るぎ動かすエネルギーではないと指摘している〔孫 2009 : 39-50〕。

### （3）ペー族の飲食について

ペー族の飲食に関する研究はそれほど多くないが、趙〔2014〕によるとペー族飲食は祭祀活動と密に繋がっている。そして、飲食物は容易に作ることができ、その味は多くの観光客が受け入れられやすいため、三道茶と乳扇は観光客の中で人気なものであると指摘している。趙は三道茶が改めて精練され、再創造されたものであると一言で述べた。また、ペー族の飲食はまだ産業として確立されていない上に、外地人が大理でレストランを多く開くことで、ペー族の飲食習慣が彼らの経営し販売されるよその地域食に同化される可能性があるなどの問題点を取り上げている。さらに、その解決方法として、政府の政策、資金の投入が必要であり、ペー族飲食をブランド化し、宣伝に力を入れるべきであると趙が提唱した〔趙 2014 86-87〕。

そして、邹〔2015〕は大理市における飲食業の歴史、現状を述べ、企業の発展する程度が低く、従業員管理の基準が整っていないという問題点及び解決方法を論じる〔邹 2015〕。

張の研究は観光により大理古城で誕生した「洋人街」を対象に、西洋レストランの発展と現状を述べる。そして、洋人街でのペー族の食の様相を説明し、ペー族文化は外来文化を受け入れる力があることを示す。また観光に影響された地域住民の観念についての变化を分析している〔張 2015〕。

王はペー族の祭祀食品を肉類、主食類、野菜類、飴、果物、飲み物などに分類し、それが含んでいる意味を解明する。また、「生祭」から「熟祭」の祭祀を行う形式をめぐって、祭祀品の使い方を述べる。最後に祭祀品はペー族社会の文化観念を反映し、観光が祭祀に影響を与えていると指摘する〔王 2015〕。

以上の先行研究において共通するといえるのは、国家の政治・経済体制の変化によりペー族という少数民族が重視されるようになったことで、観光を中心として、大理ペー族社会をめぐる様々な面での変化に着目しているということである。また、本稿の関心から言えば、洋人街を始め、ペー族の食がホスト側とゲスト側の相互作用がおりなす観光活動に影響されたことを指摘する研究はすでに存在してきたのであるが、ペー族が自らの家に食べるものが、観光の場に持ってこられることでどのように変化し、商品になったのかということは論じられてこなかった。とりわけ、観光開発の波にさらされる以前にペー族らが有していたと考えることのできる食文化体系の変容の問題、即ち、かつての食の日常性／非日常性とその変化の有無という論点にまで着目した研究はこれまで存在してこなかつ

た。ここで問われるべきなのは、観光活動のホスト側であるペー族が自民族の食を文化として意識したこと、つまり客体化されたエスニックフードとして自らの食文化体系を主体的に捉え返したことの結果、観光の現場において、どのような食の日常性／非日常性が見いだせるのかということではないだろうか。

このように、本論では「文化の客体化」「ホストとゲスト」「日常と非日常」という概念を通して、大理ペー族の事例の分析を試みてみたい。ホスト側のペー族は自民族の食文化を操作対象として客体化し、生活の中で利用する日常食と非日常食を区別せずに観光の場で商品として販売する。一方で、ゲストの観光客がペー的材料で作った民族食をペー族の伝統食だと思い、「大理」や「ペー族」の文化として認識する。このような相互行為から見出せるギャップを本論文で検討する。本論文ではまず、大理ペー族が古くからの民族食と現在の日常食と非日常食の現状を分析した上で、観光開発に従うペー族の食の変容を解明する。また、ホスト側の行政とペー族地元民が観光産業に依存するようになるにつれて、改めて自分達を認識し直してきた。観光の場に現れるエスニックフードの事例を紹介しながら、ホスト側が観光イメージの生産にどのように関係するかを明らかにする。さらに、観光市場で新しい非日常食が民族シンボルになった原因を解明する。

## 第二章 行政主導の観光

### 2-1 大理＝ペー族

#### 2-1-1 地域概況と歴史

大理の正式名称である大理白族自治州は中国 雲南省中部と西北部の間に存在し（図1参照）、現在、州の政治、経済の中心は、洱海の南部に位置する下関（下関鎮）に移っている（図2参照）。大理州は中国で唯一ペー族が自治する州であり、大理市と八つの県、三つの自治県から成り立ち、漢民族のほかには、主にペー族、イ族、フイ族、ナシ族、ミャオ族、チベット族、タイ族、リス族などの少数民族が暮らしている。2015 年末、全州総人口 358.44 万であり、少数民族人口は 185.83 万で、ペー族人口は 121.79 万である〔大理白族自治州人民政府門戸網站 2015〕。



図1 大理ペー族自治州位置

<http://www.dali.gov.cn/dlzwz/5116653226157932544/20121126/267789.html>（最終閲覧日 2016 年 12 月 17 日）



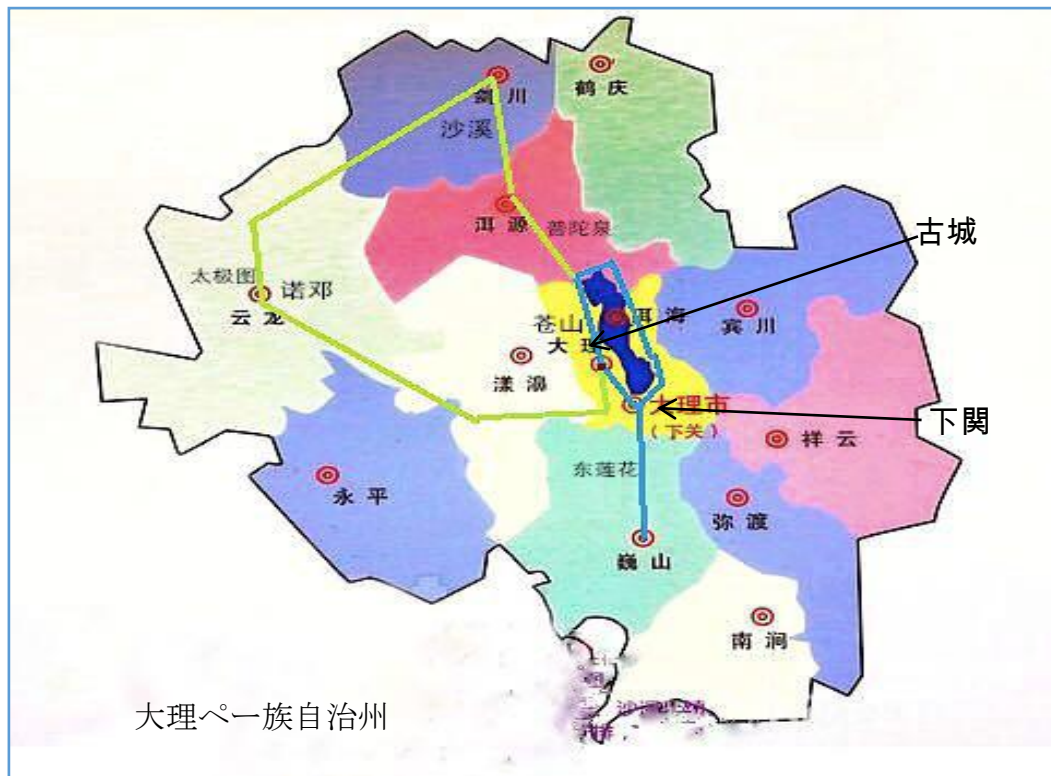


図2 大理古城、下関位置。（大理当地の習慣により、大理古城は大理と略称し、大理市はよく下関と呼ぶ。）

<http://a.hiphotos.baidu.com/lvpics/s=800/sign=da0fb2ddd2ca7bcb797bca2f8e096b3f/64380cd7912397dd0945131a5c82b2b7d0a287f4.jpg>（筆者作成）

大理市は新しい町である「下関」と旧市街の大理古城から構成される。大理市東部に洱海があり、大理古城は洱海の西に位置する。「洱海」は「海」の字がついているが、実は内陸淡水湖であり、雲南省では「滇池」について二番目の大きさが有する。古城は、蒼山の山麓にあり、大理市下関から13km離れている。大理市は古城を中心として、蒼山の麓、また洱海の海岸に沿って線状に分布している。古城は唐時代の南詔国の都であり、宋朝の時代になると、南詔国を滅ぼして建国された大理国の都となる。

ペー族とは1950年代に中国の「民族識別工作」によって国家認定する55の「少数民族」の一つである。白語で「Baipzi（ペーツィー）」「Baipho（ペーホー）」と自称し、その言語はチベット・ビルマ語系に分類される。古くから中国の雲南省に暮らしており、現在雲南省においては、イ族に次いで二番目に多い人口を有する。そのうち約100万人が雲南省西北部の大理白族自治州に居住している〔横山 2001：354〕。ペー族の歴史については4000年以前までさかのぼることができる。古くから洱海を中心に住んでいたペー族は「民家」（ミンチャ）「那马」（ナマ）「勒墨」（レメ）のように三大分枝があり、そのうち「民家人」は95%、「那马」は3.5%、「勒墨」は1.5%を占めるという。前漢（紀元前206年-8年）に、古代中国西南部の僰（ホク）族と漢族が融合してペー族を形成した。そして、南詔国（649年-902年）、大理国（902年-937年）時代になると、ペー族が単独の民族として政権を立てた。ペー族は白色を愛着するため「白」「白人」「白子」と自称する〔大理白族自治州白族文化研究所 2012：3〕。ペー族の人は白という色に対して敬意を持っている。なので、白い服を着ることが好きであるけれども、近年が多くの子が漢族と同じ服を着る傾向にある。しかし、観光活動の中で、ペー族が民族服を着る



ケースが多い。ペー族は漢族との長い交流の中で漢族文化を吸収し、雲南省の少数民族において一番深く漢民族化された民族である〔尤 2012 : 171〕。ペー族研究者横山氏も「ペー族は今日雲南省で漢字をはじめとする漢族の諸文化が最も浸透している少数民族の一つであり、経済的発展の度合いも比較的に高い」と指摘する〔横山 2001 : 355〕。

## 2-1-2 主流文化の転換

中国においては、少数民族は圧倒的な漢文化の影響のもと、生活のあらゆる分野で大きな変化を経験している。西南中国ではこうした変化はすでに近世から始まっており、特に改土帰流を行い、王朝による直接支配が実施されてからは、漢文化の影響が顕著である〔曾 2007 : 30〕。「改土帰流」とは、中国の辺境少数民族地区において、土司とよばれる少数民族の世襲領主を通じて、中国の皇帝が間接的に統治する方式から、科举官僚を通じた直接統治への変更を意味している。この統治方式は土司を通じて、中国の権威にある程度馴らされた民族に対して適用された。その後、漢族の価値観からみて少数民族の「変わった」風習は、「蛮風夷俗」として改められていった。このような過程で辺境少数民族の同化（漢化）が促進されていったのである〔雨森 2012 : 93〕。この改土帰流により、大理地方では、長い歴史の中において漢文化が中心的な位置を占めてきた。多くの人口を持つ漢族と少数民族との間の相互関係のあり方は、清末以前（1644 年-1912 年）、民国期（1912 年-1949 年）、中華人民共和国成立から文革期まで（1949 年-1978 年）、そして改革開放政策以降（1978 年）と、それぞれに大きく異質な 4 つの局面に分けて考える事が出来る〔瀬川 2003 : 86〕。瀬川はこの四つの局面を以下のように解釈している。

清末以前の中華帝国における文化的普遍主義の磁場は、中華文明を未だ充分に受容していない周辺の人々を、中華の民とは全く非対称の低次の存在として位置づけるとともに、前者をして中華文明をもって教化されるべき対象とみなしていた。その意味ではその後の民族学・人類学が構築し依拠してきたところの「文化」や「民族」の概念は未だ存在してはいなかった。

中華民国期になると、「五族共和」に代表される近代的なコンテクストにおける「民族」概念の導入・確立がなされたが、それは同時に国民国家建設と辺境地域での領土保全の必要性和結びついて、非漢族住民の同化政策をとらない、それは時として少数民族文化に対する強制的・暴力的な否定を含んでいた。

中華人民共和国の成立後は、エンゲルスやスターリンの民族の定義を基盤にしつつ、社会主義的・発展段階説的な民族政策が採用され、中国全土において民族単位とその発展段階を同定するための「民族識別工作」が展開された。そうした民族政策の中では、各々の少数民族に対して地域自治単位の創設を含む諸権利が保障されたものの、社会主義国家建設への障害とみなされる民族文化の「封建的」諸要素は、概ね否定・攻撃の対象とされた。こうした「封建的旧習」の排斥・破壊は、少数民族地域、漢族地域を問わず、文革期を通して基本的に継続した。

1970 年代末の改革・開放政策の開始以降、中国の民族政策は新たな展開をみることとなった。「伝統的」な文物に対する負の評価が見直されて行く中で、少数民族の「固有」文化や社会慣習の再評価の動きも現れるようになった。〔瀬川 2003 : 86-87〕

以上のように、ペー族の人々の自己認識や境界認識は決して固定的、持続的なものではなく、国家社会の政治、経済の支配により変化しているとわかる。ペー族は清末期と中華民国期に自己認識が薄く、自らの土着性を否定する。この点については 1940 年代、人類

学者F・L・Kシュー (Francis L. K. Hsu, 許烺光) は大理の西鎮人<sup>1</sup>について研究を明らかにした。西鎮における多くの住民は自分が漢族の後代に属すると思っていた、文化的雰囲気は漢族とほとんど同じである。彼らは漢族の服装を着て、30 歳以上の女性は漢族婦人と同じようにてん足にするが、「民家話」を話すという。50 年代からの民族識別により、彼らは周辺の民家人と一緒に「民家族」と識別され、その後正式にペー族と定められた〔許烺光 2001〕。瀬川も「民族識別」より以前には「ペー族」という明確な意識はなかったという。大理周辺では、漢語(西南官話)とペー語の双方を使いこなせる者も少なくなく、言語の習得によって漢族/ペー族の間の帰属変更をすることも容易であるという。また、言語以外の習俗の面でも、ほとんど漢族との相違がない〔瀬川 2003:102〕。

1950 年代からの「民族識別工作」は古くから数が多く複雑な民族集団がどの民族に属するかを法律的に確定させてきた。この「民族識別工作」とは 1950 年代に中国中央政府から開始され、人類学者・民族学者・言語学者などの専門の研究者を「少数民族地域」に派遣して調査を行い、共通の言語・共通の地域・共通の経済生活・共通の文化に現れる心理素質の面から、それぞれの少数民族の実際の状況を観察して民族カテゴリーの分析と確定を行った〔木村 2013:134; 費 1980:208〕。ペー族は、この「民族識別工作」によって、中国国内の「民族」の一つとして認められた民族集団である。1954 年にはペー族は他民族からの呼び名を「民家族」と決めたが、さらに 1956 年に大理のペー族を「白子」、「白伙」、「白尼」の自称に基づいて「ペー族」と呼ぶことが定められた。同年 11 月 22 日には大理ペー族自治州が設置された〔尤 2012:169; 大理白族自治州白族文化研究所 2012:27〕。

1958 年から中国社会科学院は『白族文字方案(草案)』という白語の文字を作り始め、1993 年に完成させた〔韓 2010:26〕。現在ではペー族は白語文字を使って教材を作り、各種の読み物を刊行している。地方政府も行政部門内に白語の使用を提唱し、昆明、大理に白語教師養成クラス、成人教育活動などを設置し、白語を学ぶことを進めている。1986 年から大理地域の小学校では白語と漢語の二言語教育を始め、また中央民族大学では白語課程が組み入れられているという〔張 2015:151〕。現在、ペー族が外来の人と漢語で話し、ペー族同士と交流する時には白語を使うという形である。

80 年代以降、国家の宗教政策により、本主信仰というペー族の宗教が改めて重視され、本主廟も数多く修築された。春節、清明節、端午節など漢族の祝日とは別に、三月街、松明祭、繞三霊もまたペー族の伝統的な祝日であると認められた。建築様式でも「民族的特色」が指摘され、「三坊一照壁、四合五天井」のような形式の建物が典型的なペー族の民家の造りとされている(図3参照)。「三坊一照壁、四合五天井」というのは四つの棟から成り、各一つの棟を「房」と称し、主に北側に配置される棟を「正房」、東側・西側の棟を「廂房」、南側の棟を「倒座房」と称する。これらの棟が中庭である「院子」を取り囲んで構成されている。また、「倒座房」の位置に壁が建てられているものが「三坊一照壁」である〔藤木 2008:58〕。その他、祭りや正式な行政会議など公の舞台では必ず、ペー族のものは民族衣装を着て、ペー族としての誇りを表現する。

---

<sup>1</sup> 西鎮は現在の大理市北部の喜洲鎮と指している。



図3 ペー族民居 2015年8月 筆者撮影

西鎮を含める大理地方では、政治的な意味でペー族社会に帰属し、さらに少数民族地方を發展させる民族政策の実施に従い、ペー族が「遅れたもの」の立場から脱し、漢族や他の少数民族と同じ平等な發展を遂げていく。さらに、後述したように、1980年代からの観光開發により、ペー族の衣、食、住の全般に民族的な特徴を付与して観光客の前に出すことで、ペー族自身が自分の文化の認識やアイデンティティを強め、今やペー族文化が実際に大理における主流文化となった。大理＝ペー族という表象の成立が少数民族地方における「民族風情游」いわゆるエスニック観光發展の基礎を築いた。

次節では大理の行政が政策を実施して観光開發を進展させたことについて述べていく。

## 2-2 観光環境と行政

ローカル經濟が發展途上にある国家にとって、観光開發は地域全体に經濟効果をもたらす有効な手段とみなされる。多くの民族集団を抱え、民族間に經濟發展の不均衡が存在している場合、それはしばしばエスニック観光の形態をとる「長谷川 2006:174」。前述した1950年代に進行した「民族識別工作」により、中国中央政府は少数民族地方に「民族区域自治」を実施して民族自治区や民族自治州を次々と設置し、少数民族に伝統文化や風俗習慣を尊重するように管理権を与え、民族政策を実施した。

1978年に改革開放政策が始まったのに従い、中国は經濟の分野へ重点を移し、海外からの資金や企業の誘致を促進する開放的な經濟体制に変えた。観光業は地方經濟を發展させる有効な手段の一つとして積極的に提唱されるようになった。80年代以前は従来の「接待型」の観光が基本的な特徴であった。「接待型」とは国外の要人及び政府要人や各級幹部が公務、会議、療養などで訪れた際に、自治州側の関係部門は彼らを迎え入れ、參觀活動の業務を担当するという政治的な外交手段である〔佐々木 2001:112〕。その時期、多くの外国人が中国に訪れるようになり観光が「接待型」から「經濟産業型」へと轉換し、今日の意味での観光產業がついに發展を始めることとなる。中国観光は国家旅遊局による

観光政策などを背景に、1990年代に顕著な成長を遂げてきた。中央政府や地方政府は、観光を促進させるために、多くの観光地を認定し、宣伝してきた。具体的な認定制度は、「自然保護区」や「歴史文化名城」などである。また、2001年以降、国家旅游局は、上記の認定制度に加え、「旅游区(点)質量等級的評定工作」と呼ばれるものをはじめた。この新しい認定制度は、自然保護区、歴史文化名城、テーマパークなどすべての観光地に対して、統一した1A級から4A級までの4段階の格付けを認定するものである〔雨森2007:171〕。

対外開放政策の拡大に伴い、多くの外国観光客が少数民族との出会いを通してエキゾチックな感覚を体験したいと考えている。そして、雲南省は地理的にミャンマー、ラオス、ベトナムに隣接し、多様な少数民族が居住するところと知られている。観光をめぐる政策や動態は、中央政府や国家旅游局によるマクロな政策から連動性を表している一方、雲南省は自らが保有する観光資源、自らが置かれた国際環境や地理的特性などを見据え、独特の観光戦略を立案して観光政策を展開してきたという面も存在する。大理を含めた雲南省の少数民族の居住地では「民族風情游」という宣伝が広がれ、エスニック観光に大きく推進した。

大理は1982年2月16日には全国24ヶ所の「歴史文化名城」の一つとして国務院に批准され、また同年11月8日には大理州が全国44ヶ所の「風景名勝区」の一つとして認定を受け、これは大理盆地とそれを中心とする大理州地域が国家レベルの観光地として認められたことを意味する。そして1983年9月23日、州政府は「關於成立大理風景名勝区总体规划工作班子和有關事項」という大理の観光資源を企画する工作を始める〔政协大理白族自治州委员会文史和学习委員会 2012:19〕。大理州政府は、自然的、歴史的、民族的な資源を意識して、改革解放の初期から観光業の発展を重視してきた。観光地としての第一歩を踏み出した大理では、国家レベルの観光ブランドを身につけ、海外からの観光客を受け入れて経済面の利益を得ることが重要であった。これに対して、横山は政府が実施する一連の政策をまとめた。

84年2月に国務院は大理市を乙類地区として対外開放することを批准し、同年4月から外国人も特別の許可なく大理市を訪問することができるようになった。さらに85年3月に従来大理白族自治州外事弁公室を基礎として州外事旅游局が組織され、大理市ならびにそれに続いて限定的ながら対外開放された同自治州内の幸川県、劍川県、巍山県、洱源県の観光を専門的に管理する政府機関が誕生した。同年に雲南省が定めた大町田族自治州における観光開発計画の大綱には、蒼山洱海地区石宝地区、鷄足山地区、巍宝山地区、蔓碧療湖療養地区の5つの「風景区」が主要観光地点に選ばれている。この大綱に沿って対外開放も実施されていたのである。5つの「風景区」を合せて約1000平方キロ余りの広大な地域の観光開発がその後、進められていった。〔横山 2004:184〕

そして、大理州政府は観光資源への保護を重視している。1989年「大理風景名勝区管理实施細則」を制定し、同時に市政府は「大理歴史名城保護企劃」も編成する。蒼山と洱海の自然資源を保護するため、伐採を厳禁し、洱海流域に人工的に魚の養殖、未処理汚水の排出、ゴミ捨てなどが法律で禁止され、化学工場や繊維製造工場のような企業が他の地域に引っ越しする〔文 2006:34-35〕。1986年の第7次5カ年計画(1986-1990)から現在の第12次5カ年計画(2011-2015)まで30年の間に、観光業は第三産業の先頭として大きく発展している。

ペー族エスニックフードの開発は観光業の拡大に従い重視されている。政府側は政策を用いた積極的な働きかけによりエスニックフードの発展に対していい環境を提供している。2009年、雲南省政府が「雲南省人民政府關於餐飲業發展的意见」（飲食業の発展に対する指示）を公布し、各州市が実情により風景名勝や民族文化を結び合わせ、地方特色を強調するエスニックフードを開発することを要求した。各種の「美食街」、「美食城」、「小吃街」という飲食店が集中した観光施設を作り、観光、ショッピング、娯楽などの産業が互いに発展を促す<sup>2</sup>。そして大理市は「十二五」<sup>3</sup>発展計画の中にペー族文化を主体にして、飲食をブランド化し、大規模に広めることで、中国国内に影響力が強い「美食の都」を作るという主張を展開した。そして、大理州巍山県人民政府は2011年から、毎年3月に「美食大理、品味巍山」（大理の美味しいものを巍山で味わう）というテーマのフード祭りを行っている〔洪 2011：211〕。祭りは大理の古い南詔文化をとりあげ、ビデオ放映、茶芸、糖芸、民族衣服などの展覧が多く、観光客を引きつけ、民族風の食ツリーズムに参加させている。名食「一根面」（イゲンメン）、「耙肉餌糸」（パローエス）が前後してギネスブックに登録され、大理飲食文化が大きく宣伝されている。このように大理の市や州などの行政は資金投入するほか、政府の行政が民族の食文化の発展に力を入れ、また、エスニックの飲食文化も国家の力に依存し、「大理」や「ペー族」といった特徴を付与することで、国内外に知られるようになった。

この時期から外国の観光客が多く入り、宿泊、娯楽施設利用するほか、飲食への需要も高まった。大理政府は積極的に資金を投入し、飲食営業への管理も強化している一方、商業投資を募り、大理古城の「洋人街」という外国人が集中する街で、多くのペー族料理と西洋料理を合わせたレストラン、バーが開かれた。次節では観光産業の現状を述べていく。

### 2-3 観光発展の現状

20世紀末から中央政府は内陸部において民族文化と資源を利用して経済発展を求める「西部大開発」戦略を実施する。大理州は歴史、多民族、自然資源を合わせて「民族文化大州」という目標に向け、観光業の発展が国内外において際立っている。

従来、雲南省への交通アクセスは、中国沿海地域的主要都市を起点にしており、東南アジアとの連携が極めて弱かった。そのため、雲南省の観光は中国内地や沿海地域に従属した構造となっており、自ずと限界があった。各レベルの政府機関が観光名所などの整備と保護に着手し、89年までに政府と民間から3000万元（4億6千万円に相当する）が投入され、観光スポットとなる寺廟、サービス関連施設、交通機関の修復と建設が進められた〔横山 2004：184〕。1990年代から、高速道路と空路の整備も急進し、1995年に大理空港が開港した。昆明から大理まで車で4時間弱となり大理の北にある世界遺産の古都、麗江まで高速道路が通じる。しかし、Notarによれば、このことは、政府が空港、鉄道、高速道路を建設するため、ある村に住んでいる人の土地を徴用するという状況を引き起こした。その結果、その一部の人々が田畑を失い、農業をやめ、アルバイトや他の商売をやることになるということは明らかであるという〔Notar 2006：115-118〕。

1992年、中国政府は対外開放政策の範囲を全方位とした。これは雲南省の対外開放に拍車をかけ、東南アジアとの国境地域に貿易のためのスポットが多数設置された。さらに2001年には、ミャンマーの国境との高速道路が結ばれ、多くの産品がミャンマーから越

<sup>2</sup> 出典：雲南省政府文件「云南省人民政府关于餐饮业发展的意见」2009（91）号。

<sup>3</sup> 中国が国民経済と社会発展のため、五カ年計画を実施する。「十二五」は第十二次五ヶ年（2011-2015年）計画である。

境して大理などに運び込まれるようになった〔佐々木 2001:113; 矢作 2006:94〕。省内外への交通が便利になった上、1999年の昆明「世界園芸博覧会」の開催は、その発展の大きな起爆剤となった。それは中国にとって初めて内陸部で行われた世界的な観光イベントである〔雨森 2012:76〕。

大理の観光開発は主に、蒼山洱海の自然、歴史風光とペー族の民俗文化の両方から行われている。崇聖寺三塔、蝴蝶泉、南詔风情島、大理古城、鷄足山、巍山古城など主要な景区では、自然、建築や文物の景観を最大限保護しつつ、新しい観光項目が開発され、観光客の好奇心を引く。民俗文化の面では、地方政府が資金を出し、ペー族の繞三霊、開海節、三月街、劍川石宝山歌会のような民間的な祭りを行い、独特な人文景観を宣伝している。そして、雲龍諾鄧白族村、大理周城白族村、大理金梭島白族漁村、洱源梨園村、鶴庆新華民俗村などペー族の村がオリジナルな文化を表し、観光客に開放され、体験型の項目が作り出された〔趙 2009:19〕。また、大理では「五朵金花」(Five Golden Flowers)「天龍八部」(Demi-Gods and Semi-Devils)という映画とドラマが撮影された。「天龍八部」を撮るため、「天龍八部影視城」という撮影基地を建造した、その後、ひとつの観光スポットとなっている。その他、民族服や彫刻、ろうけつ染め、わら細工など各種の民間工芸品も観光の副産品として多く販売している。

観光客の主な観光行動は主に大理の旧市街の大理古城中心にしている。大理古城の美しい風景は「大理古城の美しさには、上関の花、下関の風、蒼山の雪、ジ(洱)海の月がある」という語に表現されている通りである。古城内は整然としていて、南から北まで大通りが5条あり、東から西まで路地が8本ある。亜熱帯気候のため、多くの生け花が生産できる。家々の庭園には花鉢、植物が多い。街でバラ、ジャスミン、蓮、百合などの花を販売する小さな露店がある。多くの映画が大理で撮影されたことも、大理が多くの若者の旅行者を引き付けている一因であろう。地元民の話によると、観光客の中で若者の比率が大部分を占めている。一部の観光客は大理の民宿に半月以上泊まるほどであり、当地の生活に溶け込む形で暮らしたいという希望を持つ者もいたほどであった。ここに、地元民はビジネスチャンスを発見し、自宅の部屋を改装し、民宿営む。そして、「青年旅舎」(ユースホステル)や、インターネットカフェの経営が増加し、さらには、オートバイの有料貸し出し、乗馬体験などの新たな観光ビジネスが開発された。

このように、大理古城内の商店街の営みは急激にビジネス化されている。古城内の商店街について調査した矢作の報告に基づく〔矢作 2006〕、商店街全体で860店舗があり、観光客を対象とした観光商店と地元住民向けの衣服、靴、理髪、携帯電話ショップの一般商店とがはっきりと分かれており、観光商店/一般商店の比率(観光ビジネス化率)は、60.7%であった。同地区の東側は主に観光商店が集中し、西側は観光開発される前の地元住民を中心とする一般商店が多く。観光商店には、装飾工芸品(ヒスイ、銀製品など)、綿製品(藍染衣料・テーブルクロス、袋物、ペー族衣裳、Tシャツなど)、銘茶、飲食、他の木工、絵画、装飾小物、民族楽器などの店があり、商店街により各比率が違うが、飲食店や地元の食べ物を販売する店の総数は圧倒的に多いものとなっている〔矢作 2006:95-97〕。

地元民の一部は観光業へと生業を移し、大通りに面している自宅の部屋を使い、レストランの経営や工芸品、銀製品などを販売したり、あるいは貸し屋として外地人に貸すなどの事業を行っている。白語、大理方言しか話せない一部のペー族部族民が中国語の標準語を学び、早い時期から観光業に参加する。そして、外国観光客が多くなるに従い、商売人であるか普通の住民かを問わず、経済利益の目的で、あるいは知識の向上という目的で現

地では多くの者が英語の重要性を意識し、簡単な挨拶に関する英語の発音を中国語で明記し、外国観光客を見ると、英語で彼らの視線を引き、客引きをする。

ペー族の農民は毎日田畑から取り入れたトウモロコシ、野菜、果物、山から拾った野生茸などを古城の市場で販売する。お金を稼ぐため、普段の食生活のものを商品として街で露店に売る。そこで販売される各種の食用花、茸、焼き乳扇などは多くの観光客にとって目新しいものであるため、人気を博している。

この 30 年の間に、大理は観光開発により名実相伴い、国際化する都市になった。2012 年まで大理州では国家に認定された A 級景区は 11 か所、高級ホテルが 110 件、旅行会社が 27 社がある〔政协大理白族自治州委员会文史和学习委员会 2012 : 2〕。観光客の数は年々増えている。1990 年には年間 200 万人だったが、2015 年には 2841.26 万人に急増している。海外からの観光客も 87.25 万人まで増えた<sup>4</sup>観光客の推移が以下のようになっている。

大理州における観光客の動態		
年	国際観光客	国内観光客
2000 年	96906 人	515 万人
2001 年	135663 人	536 万人
2002 年	145475 人	582. 01 万人
2003 年	129795 人	552. 95 万人
2004 年	138524 人	590. 99 万人
2005 年	173922 人	677. 91 万人
2006 年	209291 人	765. 63 万人
2007 年	264442 人	869 万人
2008 年	316691 人	921. 64 万人
2009 年	353003 人	1105. 92 万人
2010 年	407483 人	1296. 98 万人
2011 年	45. 52 万人	1499. 49 万人
2012 年	56. 23 万人	1791. 05 万人
2013 年	70. 7 万人	2170. 2 万人
2014 年	80. 83 万人	2567. 18 万人
2015 年	87. 25 万人	2841. 26 万人

出所 2000 年-2010 年データ [李 2014 : 20]

2011 年- 2015 年大理州統計局、旅遊局の統計データより筆者作成

<sup>4</sup> 出典：大理日报 2010 年 6 月 30 日第 A03 版。



これらの数字から明らかなように、政府の各種の政策により観光開発した結果、大理に来る国際観光客と国内観光客の数も年々増加している、2000 年以後毎年観光客が 10%以上穏やかに増え<sup>5</sup>、大理の観光発展も良い循環で進んでいく。2012 年に、大理は省都の昆明以外二番目の観光市場になり、観光地としての優位性が目立っている。

大理の観光化程度が一層上がり、これからも発展する空間が大きいという [李 2014 : 25, 29]。李は大理に来る観光客の数を調査する一方、観光客の出身地についても分析した。四川、広東、北京、上海、湖南、広西からの観光客が大理の観光市場に占める比率が高い [李 2014 : 23]。各省から漢族を主体とする観光客及び年々増えている海外からの観光客が大理の観光産業とかかわり、ゲストは自分の余暇を消費する観光活動をする一方で、自身が有する漢族文化や西洋文化が当地の観光文化に影響をもたらしているのだ。この点については第四章で検討する。

本章では大理に関する地域概要、歴史の発展、民族構成を紹介した。中国の民族区域自治政策により、民族自治政府は少数民族を中心に運営されている実相を踏まえ、大理を代表するペー族の文化が観光資源として地域振興を求めてきた。一方、ペー族は地位を高め、エスニックアイデンティティを強化していた。また、中央政府から大理地方レベルの政府まで観光開発の具体的な政策をまとめながら、全国的な観光ブームと大理にもたらした変化について指摘した。それでは、観光化によって形成した新しい経済環境の中において、大理におけるペー族食がいかに変動してきたのか。

次章はペー族食生活の日常性と非日常性を考察する。

---

<sup>5</sup> 特例である 2003 年に中国では SARS（重症急性呼吸器症候群）が流行しているため、観光客が激減した。



### 第三章 食の「日常」と「非日常」

#### 3-1 日常と非日常の定義

「日常」と「非日常」あるいは「ケ」(褻)と「ハレ」(晴れ)という概念は、民俗学における基本的概念のひとつとして考えられている。「日常」と「非日常」概念の提出はフランスの社会学者 Durkheim (デュルケーム) にさかのぼることができると思われる。Durkheim が聖俗二元論との類縁性、すなわち、「ハレ=聖」「ケ=俗」の関係で論じられる。そして、日本では、近代化による民俗の変容を指摘する一つの論拠として、ハレとケの区別の曖昧化が進行していることを提起した。桜井ほかは「ハレ・ケ・ケガレの共同討議」で柳田の「ハレ」と「ケ」を構成する九つの要素を以下のように分解した。

まず第一にハレという言葉そのものを担った主体は何であるかということになってくるわけです。

第二番目の要素として、言葉の適用範囲です。ハレは民間の様々な行事、祭礼、儀礼に拡大適用されてきたのではないかということです。ケに関しては柳田先生はその適用範囲を食物習俗に 関するものが原則であるとされた。食生活に関して使われてきたのであって、それが拡大していった、日常的な生活の中において、人間が摂取する食べ物及びそれを巡る日常的生活状況、それがケであるというふうに指摘されている。ハレとケはその言葉を担った主体が違うんだということを言っておられるわけです。

第三番目は食物の素材です。

第四番目に、ハレとケの時間的状況において、空間観念がどのようにそれに関わってくるかという点です。柳田先生は屋内にしる屋外にしる、家族という集団を単位にしたものでなくて、異なった集団と米を共食することが、ハレの空間、あるいはハレの担い手集団であるとしている。それに対して、ケは全くはっきりしていて、屋内で家族を単位として摂る食事、あるいはそうした状況であるというわけです。

第五番目に、そういう行為の目的は何であるかということです。柳田先生は、ハレの場合は神との共食による靈魂の再生であるというわけです。・・・ケというのは日常的活動のための身体を維持していく。ハレの次元から見ると、腹が減ったから食べるという、いわば生物学的な次元の問題になるのです。

第六番目に、儀礼の内容です。ハレは大嘗祭、新嘗祭の民間化されたものである。それに対してケというのは麦や粟、稗などの雑穀、大根とか芋といった根菜類を収穫した時に、私的に行う儀礼であるということです。

第七番目に、ハレの状況を担う、あるいは奉仕するものは何かということになると、その主体は男性原理に基づき、ケの場合には女性原理に基づく。

第八番目に、ハレは稲作を原理として構成される。ケは非稲作です。

それから第九番目に、ハレの観念が宮廷から民間に浸透し拡大していく、拡大化の方は、ハレをケに組み替えようとする方向があらわれる。[桜井 1983 : 38-40 ; 下線筆者]

以上で指摘されているように、ハレとケは柳田國男によって設定された概念である。上記の「第二番目」に記述したように、ハレとは祭礼や年中行事、冠婚葬祭など時間的な場合に適用される。また、「第四番」では空間概念のハレとケで区別することである。対し

て、食材のハレとケが米関連とそうでない関連に区別されることは、日本のことを指していると理解して良いだろう。ハレとは、つまり「非日常」を指し、ケとは日常的な普段の生活である「日常」を意味するとここで理解しておく。

本論でこの「日常」と「非日常」という相補的に成立する概念、特に以上にまとめた第二、四、五番目の要素を借りて、大理ペー族の平日の食生活に出るものを「ケ」の「日常食」とし、結婚式、宗教祭祀、祖先祭祀など祝祭日のものを「ハレ」の「非日常食」と区別している。その二つの視点からペー族食卓を構成する食物の種類と作り方を検討し、この基本分類によってペー族食生活の具体像を詳しく把握する。

### 3-2 ペー族の食卓の様相

大理ペー族は古くから農業を生業として生活を営んできた。大理州は亜熱帯季節風気候に属し、州全体の年間平均気温は約15℃で、海拔720メートルから4298メートルまでの間の高原地帯である<sup>6</sup>。大理は北回帰線の近くに位置し、盆地、川、山地が交錯分布しており、標高が高いため年間で気温の差が激しくなっている。多様な気候と土壌条件が多種類の動植物の生産に有利な環境になっている[王 2013:17]。二毛作農業の稲作は大理盆地に暮らす農民にとって伝統的に重要な生業である。春から夏までの夏作には米あるいはトウモロコシを栽培し、秋から来年の春まで、冬作では小麦やソラマメを植えるという農業産業である[横山 2004:183]。食生活は明清時代から稲、麦を中心に、イモ類、豆、瓜科など雑穀も含め副食とする。主に、「煮る」、「蒸す」のような方法で調理する[李 2005:25; 王 2015:56]。また、大理では古くから花を食用する習慣を継続している。生花が野菜のように食べられるのは「雲南十八怪」つまり雲南で18種不思議なことのひとつである。大理では花の資源が多く、ツツジ、蓮、ボタン、バラ、スイカズラ、木犀、菊、ザクロの花など百以上の種類がある[邹 2015:9-10]。

大理州領域内の蒼山は横断山脈の山のひとつであり、地形が複雑で、高度差は大きく一年間の気候は温暖湿潤である。毎年6月から10月までの降水量が集中する時期に、各種類の野生の茸が多く取れる。食用の茸は独特な味わいで、ビタミン、蛋白質など体にいい物質を含め、天然の食材である[範 2015:246]。雨が降った後、山地に住んでいる人は籠を背負い、山の奥に行き茸を取りに行く。拾い上げた一部の茸は山下の市で販売し、残った部分は自分たちの食事に使う。炒めたり、茸スープ、ソースを作ったりして、一日三食の食生活が豊かになる。

洱河流域はペー族の主な住居地の一つである。この地域の多くの村落は元、明、清の時代から形成されており、村民たちは自然環境に従って生業を営んでおり、漁業と農業を両立させ今日まで継続している。劉は洱河流域の漁村の生業について調査報告をしている。それによると、1991年から機動船は人力船に取って代わり、漁の効率や規模が向上し、漁業は一層発展してきた。その後、当地では繁殖が早い銀魚という新しい魚種を導入し、村民は銀魚加工企業を設置し、魚、海老、貝類などの水産物は冷凍したままで、あるいは干物を作って、省内外に販売するようになった。1997年、洱海の生態環境と漁業資源を保護するため、当地の政府によって機動船が禁止され、2004年から禁漁政策を実行し漁をする時間を厳しく限定している。村民たちの多くは漁業をやめ商売をし、出稼ぎするようになっている。現地では「靠山吃山、靠海吃海」という諺がいわれている。つまり、置かれた環境によって生きる道を考えるということである[劉 2014:17]。ペー族にとって洱海は大切な資源として、昔から漁業を生業にしてきた人もいる。そして、洱海から生

<sup>6</sup> 王杰 2013 「云南大理州绿色山地经济发展研究-基于生态文明视角」。

産された弓魚、鮎、鯉、鱸などの魚が、ペー族の料理メニューにおいて大きな役割を担っている。

ペー族の米を中心とする食生活では、「餌塊」（エクア）「餌糸」（エス）「卷粉」（ジュンフン）「米線」（ベイセン）の各形態の米製品が良く作って食べられる。「餌塊」とは良質の米を水に浸して、十分に蒸してから取り出し、臼に入れて粘る状態になるまで叩き砕いたものである。そして、それを取り出してまな板の上にレンガ状にし、冷やして硬くしたものが餌塊である（図4参照）。調理する時、「餌塊」はコンロで焼いて柔らかくし、そして特製の味噌をつけ、時にはもやし、ニラなどの野菜を入れて巻いて食べる。「餌糸」はその千切りのものである（図5参照）。「米線」は米を轆いた粉から作られた麺である。「餌糸」と「米線」は豚骨のスープで煮てから、肉味噌、野菜、腌菜（発酵した酸味がある野菜）、チリパウダーをつけて食べる。「卷粉」は米を糊になるまで蒸し、自然に冷やした後、白くてなめらかになったものであり、よく巻物のような形で保存する。そして、「米線」と「卷粉」も煮たり、冷やしたまま上に述べたようなものをつけて食べられる。（図6参照）。これらが毎日の朝食に欠かせないものである。



図4 小さいサイズの餌塊

[http://t2.dpfile.com/tuan/20121206/124799\\_129992742910000000\\_4882.jpg](http://t2.dpfile.com/tuan/20121206/124799_129992742910000000_4882.jpg)（最終閲覧日 2016 年 12 月 17 日）



図5 餌糸

<http://images.meishij.net/p/20111109/c360443ead76fd136c9c815e38c97b9f.jpg> (最終閲覧日 2016 年 12 月 17 日)



図6 左上は米線 下は巻粉

[http://dimg02.c-ctrip.com/images/fd/tg/g5/M04/28/BD/CggYsFatyKuAYpwuAAoZolbMP9I148\\_R\\_1024\\_10000.jpg](http://dimg02.c-ctrip.com/images/fd/tg/g5/M04/28/BD/CggYsFatyKuAYpwuAAoZolbMP9I148_R_1024_10000.jpg) (最終閲覧日 2016 年 12 月 17 日)

大理では農耕稲作を主な産業として食生活も米を中心とするが、雲南省において牧畜業と酪農の発展は主に大理地域に集中している。大理州では、年平均雨量は843mm、日照時間は2250時間である<sup>7</sup>。州内は金沙江（長江）、瀾滄江（メコン川）、怒江、紅河の4つの水系が有している。この環境の下に大理州ペー族社会における乳の利用は古くから始まった。戴によると、雲南省では草地面積は省全体面積の2割を占め、飼料用植物は約3200種類と豊富である。中国南部（長江以南）では最も乳牛飼養に適しているといえる〔戴2012：48〕。中国の辺境であるモンゴル、新疆、チベットの地方では、高原や砂漠地帯が多く農耕より牧畜が主要な生計としていた。その影響を受けた雲南省の大理ペー族地域では古くから牛や羊の乳を食に利用しており、今も盛んに行われている。

乳扇（ルウシャン）という手作りの乳製品は明朝から公的記録に記されているが、その歴史はそれよりもっと古かったと考えられる。乳扇は形が扇子に似ているため、「ミルクを扇子の形にして売っている」という大理地域での不思議な光景を形容する言い伝えがある。乳扇の発音については老人にしろ子供にしろ、漢語で話すときは「餌線」と言い、白語でnyuseiと発音しseiとshanは白語で同じ発音であるため、乳扇は白語のnyuseiの音訳と認められた。

乳扇の作り方についてまずは、酸液の製造である。江尾鎮近くの鄧川地域はパパイアの生産地で、毎年6、7月はパパイアが成熟し、塩を加えて温水に5ヶ月程度漬けて食べることもあれば、千切りにしてシロップ漬けにしたものを干して食べたり、生のまま料理の酸味として使うこともある。そして、乳扇の場合はホオズキやスイバ、パパイアの果肉を漬けて水を十分に加えて鉄鉢に入れる。気温の高さにより半日から2日間ほど置く。パパイア及び瓶に付着し生息していた乳酸菌が、パパイア果汁の糖質から乳酸を作り酸液を完成させる。完成した酸液は濁った薄い黄褐色を呈し、PH3.9～4.0であった〔小崎 2002：258〕。

筆者は2015年8月に大理州洱源县江尾鎮<sup>8</sup>で乳扇の製作方法を中心に、見学を実施した。次に乳を凝固させる過程を、筆者が訪れたA家のやり方を基に述べていく。牛乳を原料とし、パパイアやホオズキ、スイバなどに由来する酸液を用いて凝固させる。A家は以前残した酸液をそのまま使い（図7参照）、容量5kgのプラスチック製のバケツに置いている牛乳を数回に分けて鉄鍋に入れて加熱し（図8参照）、乳を加えて数秒で凝固が始まるので（図9参照）、鉄製クリップを使って、凝固している牛乳を固まり状になるまで混ぜて集める（図10参照）。クリップで団子状にして、その固まりを取り出し、二本のめん棒に巻きつけながら伸ばしていく（図11参照）。この状態でそのまま伸ばずに水分を抜き、原料の段階で食塩を加えていると乳餅になるといわれた。鉄鍋に残した液はもう一つのバケツに入れて保存し、牛の飼料として利用できる。

<sup>7</sup> 王兆炜 2004年「大理州奶业现状及发展战略思考」『云南省首届无公害猪肉生产研讨会、云南省奶业发展对策研讨会论文集〕〔C〕。

<sup>8</sup> 2004年1月1日洱源县江尾鎮の所属が大理市に移し、上関鎮と改名した。ただ、現地の人々は「江尾」と慣習的に使っている。





図7 テーブルの上のものが以前に使用した酸液であり、右下のバケツにも入っている。



図8 今回使う 5 kg の原料乳である。



図9 凝固が始まる。



図 1 0 鉄製のクリップで凝固するものを混ぜて牛乳の塊になる。



図 1 1 麵棒を使いながら塊を伸ばす。

さらに、麵棒で伸ばした乳の固まりを竹竿に螺旋状に薄く巻きつけ（図 1 2 参照）、少し間隔を空けて平行に並べた 2 本の長い竹竿に巻きつけて日陰の風通しのよい場所で乾燥させ（図 1 3 参照）、板状になったものが乳扇である（図 1 4 参照）。晴天であれば乾燥は半日ほどで終了し、通常の大さは幅が 10—12 センチ、長さが 5—30 センチほどの形にされる。5kg の原料乳からその 10 分の 1 にあたる 0.5kg の乳扇が得られ、品質のいいものは黄白色で、触ると油脂が感じられ、曲げても折れない柔軟性がある。扇のような形になっていることからこの名前が付けられた。昔、牛乳を保存するためペー族は乳扇の製法を作り出し、栄養がある大切なものとして食べたが、現在のペー族家庭にとっては普通の食べ物として食卓にあがる。その他、現在、多くの乳加工企業により、各種のヨーグルト、乳飲料、アイスクリームなどが開発され、ペー族家庭の日常生活に不可欠なものになっている。



図 1 2 塊を螺旋状に薄く巻く。

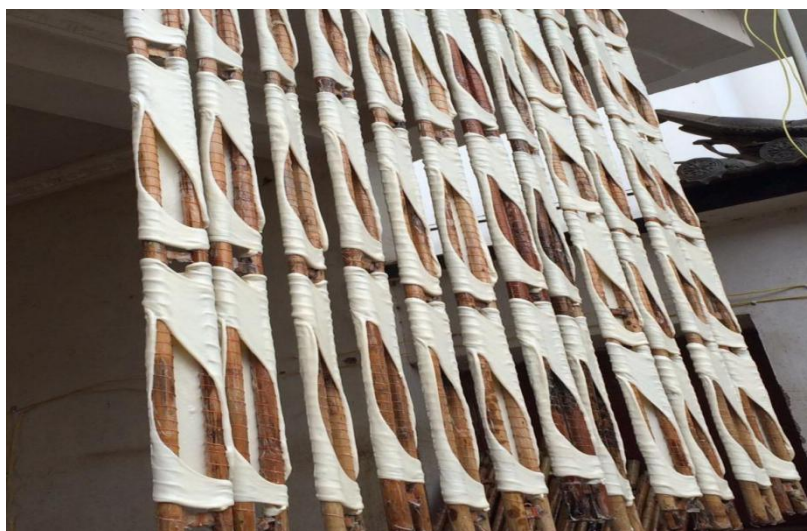


図 1 3 竹竿を掛けて干す。



図 1 4 出来上がった乳扇

(筆者撮影)



以上のようにペー族は伝統的な農耕民族であり、米を中心とする生活をしている。長い歴史の中で、米を重要なエネルギー源として「餌塊」（エクア）「餌糸」（エス）「卷粉」（ジュンフン）「米線」（バイセン）という各形態の米製品を作られて、それらがペー族の食卓の基礎をなしている。そして、ペー族は、山では多種類の野生の茸を初めとした天然の食材を採り、湖では魚や藻類、貝類の食材を利用するといったように、生存している周辺環境の実情に見合った形で食卓を豊かにする。さらに、農耕のほか牛や羊の家畜化も古くから始まった。周達生氏によれば、ペー族は照葉樹林文化帯と有畜文化帯に位置し、双方の文化の重層した形を持ち、境界的文化を持つ民族である〔周 1992: 117〕。ペー族は乳を利用するという習慣を食生活の特徴の一つにしている。この節で述べた多くの食材は、人間の食欲を満たし生命を維持する。また、文化的な視点から見ると、意識せずに持続的に食べている場合は日常性を表し、一方、その一部のもので祝祭日の食卓、祭祀のテーブルに出される場合で日常性から非日常性へと転換されることとなる。次節では、これらのものを含め、ペー族食生活の日常と非日常の様々な場面を触れていく。

### 3-3 ペー族食の日常と非日常

#### 3-3-1 日常食と家族関係

普通なペー族家庭は毎日朝と夜の二回正式な食事をする。午前 10 時から 12 までの間にするのは「早飯」（朝食の意）というが、実際は昼食に相当し、「晩飯」というのは夕食のことで、午後 6 時くらいする。「早飯」の前に、早朝に食べる場合は「早点」と言い、これは外来の習慣であると言われる。農地に労働する農民は「早飯」と「晩飯」の間に体力を補充するため、「餌塊」「粑粑」（ババ）（麦の粉で作る餅）のような持ち運びしやすいものを食べる。これは「中午飯」と呼ぶ〔王 2015: 56〕。王と張の調査によると、二人、三人のような家庭では、二つ、三つくらいの料理を作るのは大多数である。よくテーブルに出る野菜はキャベツ、苦い青菜、ジャガイモ、ソラマメ、カボチャなど、タンパク質は主に豚肉から摂取され、次いで鶏と魚である。鶏は祝日や祭りの場合に多く消費され、牛、羊が日常的なテーブルに出ることは少ない。腌菜とひき肉炒めは酸味があり食欲を引くので、人気がある料理である。洱海の近くに住んでいるペー族は魚貝類の調理が上手で、「砂鍋魚」という土鍋で魚を煮る料理が名物料理の一つである。お年寄りの夫婦で節約する人は、ジャガイモ、青菜、腐乳（フニユウ）（豆腐を納豆菌で発酵させ、紅麴や酒粕などとともに塩漬けにしたもの）などを食べ、たまに肉料理も食べる。彼らは種類を変えずに二ヶ月ほどそれらを食べ続け、客が来ると、豚肉、魚、乳扇を支度し、歓待の意を表す。その他、ペー族は特にお酒やお茶が好きである。各家々が違う材料と違う手法で多くのお酒を醸造する。婦人や妊婦にとって、アワから作られた甘い酒は栄養となり、母乳の出を良くすることに役立つ。ペー族には毎日朝と昼でお茶を 2 回飲む習慣がある。朝に飲むお茶は「早茶」、「清醒茶」と呼び、昼で飲むのは「休憩茶」、「解渴茶」といい、中に「米花」（米で作ったポップコーンのような菓子）、乳扇などを入れる〔王 2015: 56-57; 張 2015: 17〕。

先述したように「ケ」いわゆる「日常性」は全くはつきりしていて、屋内で家族を単位として摂る食事の状況を指している。ペー族の場合では普段の食生活が家族構造と密につながっている。F・L・K シューによれば、伝統的なペー族家庭では父系関係が一番主要な親族関係である〔許焯光 2001: 47〕。シューはこの点について直接定義してはいなかったが、父系関係以外の関係は関係の延長あるいは従属になっていると指摘する。息子がいない場合は、婿を取って妻方の姓に改姓させ、妻方家庭の息子とする。その目的は父系家庭の継続を維持することである。子孫が多い家庭では、娘が結婚する以前は父親側の祖先

から保護され、嫁いだ後の娘は夫側の祖先を祀り、夫側の祖先から保護されることになる。そして、娘は兄弟姉妹の援助を受けられるが、家の相続に関しては息子しか権利がない。結婚した女性は普段家で洗濯、調理、服の繕い、育児などを担い、多くの女性は染織ができ、作った布は市場で売る。そのほか、野菜、米、米線と餌絲の小売商売もする。男性は農耕の力仕事をやり、商売もやる〔許煥光 2001 : 47-58〕。

1980年代以前、ペー族社会において、一組の夫婦は二人以上の子供を生んでいた。息子と娘が各自結婚するに従って、親族で集まり生活していた家庭は分家することとなる。シュエによれば、喜洲のペー族の分家は新しい戸籍を登録せず、祭祀や重大な事情があると、また親族全体が集まって行う〔シュエ 2001 : 99-101〕。しかし、分家する前、ペー族は祝日と平日を問わず、共食が行われている。そして、共食の食事マナーを非常に重視する。一家団欒で「团圆飯」という共食を行う場合、男女は別々に座る。普通は八人で四角の食卓を使うので、「八仙（中国の民間伝承による八人の仙人）卓」と称されている。年配の者は北側の「上八位」に座り、あるいは正門と向かい合う位置に着席し、後輩は順番に両側から座る。彼らはいつでも年配の者の食事に気を遣う〔御膳房 2005 : 88 ; 張 2015 : 17〕。そして、普段鶏を食べる際は、首とレバーがお年寄りの人に差し出され、祝日の日には、60歳以上のお年寄りにお菓子を送り、正月一日に児童がお年寄りに乳扇、「米花」（米で作ったポップコーンのような菓子）を入れる「甜茶」と「烤茶」を差し上げる〔李 2013 : 81〕。石毛〔2004〕によると、人間とほかの生物の食べる行為における大きな違いは「共食」することにある、それは他の人間と食をともにするという行為を通じて、家族、社会、国や宗教における絆を強化するということでもある。このような家族共食と潜在的な秩序が大家族の親族関係を維持する。このような大家族生活の環境のうち、食の作り方や、民族伝統的な生活なども次第に次の世代に伝わっていき、伝承されていく。

さらに、分家する場合は財産を分けるだけでなく、同時に誰が親を扶養するののかも意味する。ペー族はこの点について、「父帰長、母属次」の習慣を継続する。つまり、長男が父を扶養し、次男は母を扶養するという規則に従い、他の子は適度に手伝いをするという。漢民族文化に深く影響された農村地域では、長男は父を扶養する一方、未婚の兄弟姉妹の世話をする責任もある。兄が父であるという「長兄如父」の観念を体現している〔李 2014 : 51〕。しかしながら、長男は必ずしも継承権の優位性があるとは限らない。李は現地調査の中で、ペー族の一部である勐墨人の末っ子が優先的に継承権を持ち、そして、喜洲では、分家する際末っ子が一番大きい部屋が相続できるという習慣もある。また、年寄りが幼い息子をえこひいきする習慣もある〔李 2014 : 51〕。現在、多くの家庭では親と未婚の子供から構成される核家族が増えている傾向にある。張によると、数世代共に生活する家庭では、息子たち各自結婚した後、親と分家するが、週末の時や祝日は親の家に帰るのがほとんどである。一人っ子の子供は親と分家したくない、形式的に分家したとしても実際に一緒に暮らしていることが多い。近年、片親家庭、ディンクス家庭（共働きで子どもを作らない家庭）も多く増えている。そして、平地社会における複合家庭は山地社会のそれよりも少ない。それは平地社会が経済、文化、政治などの面で山地社会より発展しており、先に述べたような新しい観念へと転化しやすく、社会もそれを受容するためである〔張 2010 : 2〕。

ペー族が伝統的な家庭から核家族へ転換する家庭構造の変化が見られるが、祝日にはペー族の家庭内の親密さ、互いに助け合う親族関係が依然として食生活に表れる。さらに、食を媒介としたこの助け合い、団結の力が個々の家を超え、村や社会の人々との人間関係に役立っている。

以上からわかるように、ペー族の日常食は家族関係と緊密に繋がっている。家族が多い家庭は普段テーブルに出す料理も多く、食事マナーも重視する。また、二、三人しかいない家庭は料理が少なく、簡単に調理して食べる。つまり、ペー族の伝統的な家庭から現代の核家族に転換することは、食生活の内容にも大きな影響を与えている。

また、ペー族の民族的な食物とされる「乳扇」「餌塊」「甜茶」「烤茶」などは、確かに日々の普通の食卓に並べられる。ペー族の人たちがこれら日常食を慣習的に、あるいは無意識的に「作る」「食べる」という行為を行っているということである。だが、食を意識的に作り上げることがまさに「非日常」を体現しているとも言える。以下はこの非日常性を持っている食について述べていく。

### 3-3-2 祝祭日の非日常食

食の物理的・生物的功能に対し、文化的・社会的な側面は、人における食に特有の機能であり、集団を形成するという人の特性ゆえに、我々は「共食」を通じた関係性の構築や、文化の形成を行なってきたと考えられる。それは、食べる行為を通じた一家団欒や、人と人のコミュニケーションの構築、宗教に関係する食の扱い(神事の後に、神酒や神饌を共食する直食(なおりい)や、食の禁忌(タブー)など)や祭事、行事食において見ることが出来る[森田 2010: 6]。ペー族は昔から「文献名邦」と称され、冠婚葬祭を重視する。

#### 結婚式

ペー族の結婚式、本主や祖先祭祀の特別な場合では食べ物も大きな演目になっている。洪の研究によると、娘が結婚したら夫の家に引っ越し、息子が嫁を迎えて家で親と一緒に暮らす。結婚の前段階として、仲人から縁談を申し込み、そして婚約をし、お互いに礼金のほか、鶏、豚肉、砂糖、お茶などを贈るかたちで結納を交わす。現在、ペー族の婚姻制度は一夫一妻制で、結婚式は三日間かけて行う。洪によると、結婚式の一日目に新婦は参加しに来てくれた親戚と友人に飴を配り、お酒の中に黒糖を入れる。これは、甘くて幸福な生活という意味を表現したものである。新郎の方では家のお年寄りが竜眼、落花生、ナツメ、かぼちやの種を布団の四つの角に入れることで子孫が家に満ちるという幸福を願う。二日目は、新婦側の家族が嫁を迎えに来た夫側の人に「三道茶」を勧める。宴会の時には必ず「八大碗」という八つの料理を食べる[洪 2012: 88]。「八大碗」は八つのメイン料理を大きな鉢に載せて出す。中国ではペー族以外にもこのような形の食が存在し、それは「八」という数字が良い意味があり、対称的な美感があるからである。ペー族の「八大碗」は、肉類が主に、酥肉(豚肉の唐揚げ)、東坡肉(豚角煮)である。野菜類は筍や黒キクラゲ、白豆を豚肉のスープで煮る料理や、粉蒸というジャガイモと、大茴香、山椒などの調味料をつけて蒸す料理がある。[王 2015: 201]。そして、乳扇は「八大碗」の伝統メニューに決まっているが、ペー族独特な伝統食として出す場合が多い(図15参照)。その他、白語では「辛い」と「親密」の発音が似ているので、部屋中の火鉢にチリパウダーを撒く習俗もある。三日目は嫁は早く起きて掃除をしてから魚のスープを作るが、それは嫁の調理技術が表われる大切な場面である[洪 2012: 88]。



図15 宴会の「八大碗」という料理

<http://qcyn.sina.com.cn> 最終閲覧日 2016 年 12 月 17 日

#### 本主祭祀

本主信仰はペー族独特な宗教信仰である。「本主」は生きている人を見守る意味が含まれている。本主の初期の形態は、ペー族古代の農耕社会時代に生まれた信仰であり、ペー族の村には祖先神や自然神を祀る簡単な祠がある。本主信仰の本主には、原始宗教の山川樹木、虫魚鳥獣の神もあれば、仏教や道教の神仏、儒教の聖人もある〔菅原 2010 : 90-94〕。そして、本主教において信仰されているのは主に模範的な民間人、有名人、英雄などである。多くは民間物語や伝説から、神格になっていた。仏教、道教、儒教への供養もよく見えるが、当地の人の視点からすると、これらと本主信仰は異なる信仰体系のなかにあるものである。特に祭祀する時ははっきりと区別された禁忌がある。本主節の祭祀品は肉系と菜食も供えられるが、仏教、道教の場合は菜食しか供えない〔王 2015:63 ;96〕。

ペー族にとって、本主節の重要性は漢民族の春節に相当するほどである。菅原によると、その祭祀は、「本主廟会の期間、村の人々は本主神像を村内に迎えてきて祀り、神に感謝し、喜ばせるために、一連の民族色豊かな迎神や送神の儀礼を行う。また、結婚や葬式、喜びごとや疾病災害、遠出などのときにも必ず本主廟に行って報告して本主の加護を祈る」というようなものである〔菅原 2010 : 94〕。

ただし、村ごとに本主の差異も大きいので、各本主節を祝う時期も違う。大理地域において周城の本主節は毎年の旧暦正月十四日から十七日まで、祭祀が終わるとペー族の芝居を三日間演じる。双廊は正月三日、海印村は正月八日、その他、旧暦七月八日、九日に行う地域もあると言われる。ペー族の祭祀食品においては、基本的には「素」（菜食）と「葷」（肉食）の区別があり、これを白語では「素牂」と称する。本主に「素」から「葷」へ順番に供する。仏教、道教の神には「素」だけを備える〔王 2015 : 62-63〕。王は、ペー族の祭祀食品を肉類、穀物類、野菜と果物と飴類、飲み物類などの種類に分けた。本主節の日になると本主人像前のテーブルに浄水、茶水、白飯、乳扇、飴などを置き、祭祀二日目にはそれぞれ新しいものに変える（図16参照）。古いものを簡単に廃棄するわけではなく、本主廟前の「香池」（線香をあげる大きい香炉）で焼却する〔王 2015:105〕。一日目には神を迎えるために、菜食料理しか作らない。肉を切ったことがある包丁は使用でき

ず、小さいナイフで食材を千切りするなどし、でき上がった料理はすぐ本主像前に備え、神が召し上がることをお願い申し上げるという。本主像前に立つ人は、白飯を頭の上に挙げ、しばらく止めてからテーブルに置き、叩頭する礼を三回繰り返す。



図16 本主節の祭祀（テーブルの上に乳扇が供えている）

<http://wo.poco.cn/6177413/post/id/2859569> 最終閲覧日 2017 年 1 月 3 日

豚肉は日常生活に重要なタンパク源であり、本主節の時、豚を殺すことも、祭祀や儀礼の必要な過程である。「生祭」とは、殺したばかりの新鮮な豚肉を分解してそのまま神に祭祀することである。豚は本主廟前の空き地で殺し、頭、尾、蹄、バラ肉といった部位を選んで供することで、それらが一匹の豚を象徴しているとされる。

ここからペー族の有名な料理である「生皮」「吹肝」「飯腸」が派生した。王によると「生皮」は豚を殺した後、黄色くなるくらいまで火であぶり、同時に毛を削り取る。そして、水をかけて温度を下げ、麦わらを使って豚皮をきれいに拭く。そのような豚皮を切り取り、チリパウダーなどの調味料をつけて食べる。

この「生皮」は祭祀するときには使えないが、その後の宴会の場においては食べられる。その料理はペー族であるかどうかということを確認できるような料理である。外来の客がペー族の宴会に参加し、この料理が好きな場合は、村民たちとの心理的な距離を感じにくくなり、逆に好きになれない場合は、やはりペー族以外の人にはこの料理は食べられないのだと感じる。[王 2015 : 59]。「吹肝」は生のレバーの中に調味料を入れて干すことによって作られる。「飯腸」はもち米を腸に入れて煮るものである。

「熟祭」では豚肉を熱い湯で煮て、二度目の祭祀を行う。一匹の豚を使いきれない部分は、塩などの調味料に二、三ヶ月漬けて火腿（ハム）、ソーセージを作る。鶏も豚と同じように「生祭」をして料理を作る。その他、洱海で獲った魚も祭祀品を豊富にするために欠くことができない。牛乳から作った乳扇は時にはペー族宴会の上品として祭祀する必要もあるが、「素」と「葷」のどちらに属するか不明確なので、地域によって祭祀するかどうかは異なる [王 2015 : 64-70]。

#### 祖先祭祀

ペー族は祖先崇拜の習俗があり、各家が自分の祖先の位牌を安置する。先述のシューはペー族の家の位牌を紹介した。位牌の前に香炉と二つの燭台があり、地上の座布団は礼を

するため置いておく。普段は線香を供え、結婚、生育、分家、祖先祭祀の時期には果物、飴、シロップ漬けなども供える〔シュエ 2001 : 157〕。毎年の旧暦四月五日の清明節と旧暦七月十五日の焼包節<sup>9</sup>がペー族伝統的な祖先を祭祀する祭日である。そして、春節の正月二日も墓参りの習慣があり、祖先へ新年の挨拶をするという意味がある。

清明節になると、各家族は「上墳」とよばれる墓参りに行く。伝統的には、食材と調理器具を持ち、「生祭」が終わると、墓地側の空き地で火を起こして食事を作る。つまり、生祭-調理-熟祭-共食の順番で、家族はピクニックに出かけたような気持ちで、楽しんでいる。現在、森林を保護し火事を防ぐため、料理を作ることが禁止され、地方によっては線香をたくのも禁止された。家々は出来上がった料理やお菓子を持って祭祀を行う。そのため祭祀品は以前より少なく、基本的にはご飯、魚、肉、鶏、卵、果物、飲み物、お茶、お酒などである。清明節は祖先の墓地で食べるが、焼包節の時は祖先を家に迎えて一緒に食べるのである〔王 2015 : 158〕。また、筆者のペー族の知り合いの話によると、普段食べている餌塊を祭祀に用いるとき、特別に、餌塊を花形のように作るのである。王の研究によると、七月十四日は地獄門が開き、多くの魂が家に帰って家族と一緒に過ごし、十六日までに戻る。そのため、十四日、十五日は集中的に祖先祭祀の儀式を行い、「焼包」は紙銭以外の、紙で作った衣服、靴、元宝なども焼却して祖先へ送るという。焼包節では生祭がなく、十四日の朝は祖先の位牌前にして、浄水、お茶、お酒を換え、香椿、乳扇、白飯の朝ご飯を供え、お昼は、煮た豚肉、卵と魚料理を作る〔王 2015 : 162〕。

ここでは、乳扇、豚肉、餌塊、茶などが日常食にも出されている。以上から分かるように、ペー族の日常食と非日常食は明確な区分があるとは限らない。儀礼や祭祀を行う時、普段日常的に食べるものを念入りに選んで調理し、本主や祖先の「神」に差し上げて自分の敬意を表す。その際に、食物が神と人の媒介となり、食の日常性が薄れ、代わりに非日常性が付与されることになる。また、人が供えた物を神からの返事として大切に食し、家族の健康が守られ、願いごとが叶うとされている。その点についてデユルケームは以下のように言っている。「崇拜者が神に奉獻する本当のものは、供養している食物ではなく、それは思想であるという。この交換行為は神と崇拜者がお互いに存在する需要である」〔デユルケーム 2006 : 328 〕。

経済発展と観光開発に従い、本来祭祀の時に食べている非日常食は日常生活にまで広げられ、また観光市場に商品として出されることとなった。その時、神への神聖性は消え、それは新しい非日常食を形成すると考える。この点については後の章で検討する。

本章では、日常と非日常の概念を述べた上で、ペー族食卓の様相を概観した。そして、生活のなかで食欲を満たしながら、生産活動に必要なエネルギーを提供する日常食と、宗教や祖先祭祀などの時に出される非日常食の機能を検討してきた。フィールドハウスは「食の思想はある一集団の食事に関する態度、信条、習慣、タブーなどを集大成したものである」〔フィールドハウス 1991:79〕と述べる。ペー族が多様な環境に順応し、酸味、辛味の食べ物を好み、山でとれるもの、水産物、発酵製品、漬けもの、肉料理と精進料理など豊かな料理を作り出した。そして、普段何を食べ物としてみなすか、祭祀する時にどのような食べ物を食のタブーにしているのかといったことがペー族の思想を表している。観光市場でエスニックフードの変動を考察するに当たって、これらの日常食と非日常食を把握してから、その変化について次章で検討していく。

---

<sup>9</sup> 焼包節は当地人の中元節に対する呼び方。



## 第四章 観光ブームと新しい非日常食

### 4-1 ゲストと外来文化の刺激

観光的な視点からみると、観光客の移動は、文化的な影響をホスト社会つまり観光客を受け入れる社会にもたらすものである〔山下 1996 : 9〕。観光活動に観光客は普段の生活と差異があるものを求める一方、観光客自身が有する外来文化も地元文化に変容をもたらす。1980年代までは、中国への外国人の自由な入国は許されていなかった。その後次第に「開放都市」として少しずつ中心都市から観光地へ限定を減少してきている。80年代改革開放の始めは、雲南省において外国人の接待を許可されたのは昆明市と大理市の二つしかなかったため、多くの外国人観光客が大理に行ったら、大理古城の護國路で設置されている外国人が宿泊できる接待所に泊まることとなっていた〔張 2015 : 18〕。地元人は最初の段階では外国人観光客の飲食の好みに合わせて西洋料理の作り方を学び始めた。その時、商売をする人は観光に来る外国人からコーラのことを知り、彼らのこの好みを満足させるため、昆明までコーラを仕入れに行ったことがあった〔楊 2012 : 113〕。90年代初期、外国人用のレストランは少ないし、西洋料理の調理方法もわからなかったが、レストラン側が食材を提供し、外国人を店内に迎えて彼ら自身で料理を作らせた。外国人の作った料理を自分たちが無料で食べられるというメリットもあったが、レストラン側はこの調理方法を覚えていった。このアイデアを通して多くの外国人を引きつけ、徐々にレストランは本物の西洋料理ができるようになってきた〔楊 2012 : 114〕。この点について、Notar は現地人がカフェを営み、外国からのバックパッカーに西洋料理、ビール、西洋音楽を提供し、バックパッカーも経営者にチョコレートケーキ、オムライス、トンカツ、丼を教えるという現象を論じた〔Notar 2006 : 21 ; 35〕。

さらに、Notar は、バックパッカーや、ゲストハウスのオーナーらの聞き取り調査の結果から、ホスト側とゲスト側相互の影響関係についても興味深い指摘を行っている。あるバックパッカーは、自分の仕事に対して喜びを感じられず、自分を見失っており、そのような問題から逃れるために大理に来ている。またある人は、本物のコーヒー、ピザ、西洋音楽、雑誌などに親しむことができ、バックパッカー同士が集まる大理に滞在する。さらに、経営者やバックパッカーらに、大理の観光発展について聞き取り調査をした結果、現地人の経営者や外国のバックパッカーも大理がいつか他の観光地と同じになるであろうと感じている。また、洋人街に来るバックパッカーが大理の地元文化、食べ物のオーセンティシティーに関心をもっていないことを指摘した〔Notar 2006 : 35-37〕。

そして、外国人がここに定住して本物の西洋料理を営むレストランを開き、最初の段階は客も店員も外国人である〔張 2015 : 26〕。張は現地の有名レストラン「太白楼」についての調査を行った。「太白楼」は1986年から中国料理とペー族の伝統的な「茶芸」（茶道と相当する）「三道茶」を提供しているため、国内の広州、香港、台湾から茶芸に興味を持つ人がここに集まってきた。その後、日本、韓国、マレーシアからの観光客もよくこのレストランに訪れるようになった。経営者の一人が日本語を話せるため、日本人の観光客がここに中長期的に泊まるようになった。宿泊した日本人が彼らに日本料理の作り方を教えたことで、日本料理も徐々に「太白楼」の得意料理の一つになっている〔張 2015 : 31-32〕。

そして、もう一つ代表的なレストラン「雲南珈琲館」の例では、レストランの経営者が自分の店において、外国人の味の好みに合わせたり、味の調整をしたりしていることについて、以下のように述べた。

・・・90%の外国人観光客は唐辛子を食べれないので、彼らに提供する料理に唐辛子を入れない、その代わりに胡椒を入れる。・・・彼らはうちの店で作ってくれた自国料理が芸術品のようなもので、素敵だ。食後は私と熱心に話し合い、料理の不足や意見を言ってくれた。私がその指摘により、調理方法を改める。[張 2015：25]

経営者が外国人観光客の好みにより自分の料理レシピを変えることから、ペー族文化自体の柔軟性がわかると張は指摘している。その結果、現在大理古城護國路の上段の街には多くの西洋料理レストランが並ぶようになった。外国人訪問客の数が伸びたことから、この街のレストランとバー、アートギャラリーなど外国人、主に欧米の観光客目当ての施設も多くなっているため、徐々にこの街が「洋人街」（外人通り）と言われるようになってきた（図17参照）。

この外人通りは、観光客で賑わうほか、地元の住民もここに買い物と外食をしにくる。地元のペー族の人々はここで調理し販売する西洋料理を通して西洋文化と接触し、それが西洋の食との接触の始めとなった。洋食、洋酒、ビール、ソーダ、ミルクティー、ケーキなどのフードを大理ペー族の人々も消費し始めた。



図17 洋人街 2015年8月 (筆者撮影)

改革開放の初期、外国人観光客は国内からの観光客より多く、外国人観光客の数が年々増えてきたのに従い、地元の食べ物のほか外国人が経営する飲食店も混在するようになり、ある特殊な風景を形成した。しかし、90年代から国内各省からの観光客が多くなり、国内からの観光客が大量に大理古城に入り、洋人街の外国人が多いことで世に知られ、国内の観光客も洋人街を一つの観光スポットとみなすようになった。彼らにとって、洋人街はレストランやバーは、中国式と西洋式が融合した料理や、外国人の店員などにエキゾチックな雰囲気が感じられるものであり、外国人店員もまた、洋人街の象徴的な存在となり、外来文化の記号になっている[楊 2012：67-68]。

観光市場の拡大に従い、西洋レストランの数も続けて増えている。一階をレストランとし、二階以上を宿泊ホテルとして営業する店が増えた。張がこのエリアの飲食業に関する調査した結果によると、洋人街で登録されている西洋レストランは23軒、バーは21軒で



あり、経営が勢いよく発展している[張 2015:19]。しかし、観光市場の急成長は、地元の観光の産業化をもたらし、新しい経済構造を生む一方、地元民と観光客の間に介した日常性と非日常性の交わりが観光の原点であることを見落としてはなるまい[渡辺 2016:2]。外国人観光客が求める体験は自文化と異なる地元のペー族のものである。彼らが最も多く消費したいのは西洋料理ではなく、中国式の料理とペー族の郷土料理である。なので、西洋レストランの食べ物も店舗の飾りといった雰囲気や味などにはペー族の民族特色を入れるようになっている。

写真17からもわかるように、洋人街の街並みを見ると、ペー族特色ある「三坊一照壁」「四合五天井」の建築模様が見えている。中庭の上部はガラス天窓を加えた現代的な建築スタイルであるが、レストラン内部にはペー族伝統的な手工芸である藍絞り染め、木彫り、絵画などが飾られている[張 2015:33]。

西洋レストランのメニューには西洋料理のほか、地元特色がある食べ物が集まり、代表的な中華料理とペー族郷土料理を提供する。飲み物はワイン、洋酒のほか、大理製のビールや梅酒、雲南の小粒コーヒーを提供する。食べ物は、ペー族の酸味、辛味があり、冷たいまま出される料理などが出される。例えば、油鷄枒（茸の油づけ）、乳扇、生皮、火腿（雲南のハム）、弓魚（淡水魚を酢漬けの野菜と煮たもの）、猪肝酢（豚レバーの生漬け）などのものが観光客に人気がある。ピザ店では大理の野生の茸を具として使用した「蒼山野生菌披萨」（蒼山の野生きのこピザ）というピザが看板料理になり、野生の茸は大理の山だけにあるわけではないが、ここでは大理地域の普段の食材を西洋料理と結びつけ、強く地域の特徴が表われるものになっている。

観光開発の初期に観光客によって、西洋文化が大理に持ち込まれ、ホスト側のペー族社会に文化的な衝撃を与え、地元民が自分の土着文化を絶えず変えながら、外来文化に適応してきた。外国人が好みのコーラを仕入れ、本物の西洋料理の作り方を学び、洋酒、ビール、ソーダ、ミルクティー、ケーキなどを彼らに売り、自分も新しいものに興味を持って消費する。ペー族が外国人観光客によって押し付けられた表象を、自ら操作して西洋文化を受け入れることが、前川の言う「原理的客体化」の段階と考えられる。

「『原理的客体化』というのは、カルチュア・ショックを受け、戸惑いながらそれらを制御し、別の文化を持つ人々との相互作用のなかで当該社会に受け入れられる過程において、その社会と文化がこういうものであると自分なりに規範化してゆく過程である」[前川 1997:620]。その結果、多くの観光客を引きつけながら経済利益をもらえ、大理は世界に知られる観光地になった。太田はこのような観光現象が「ホスト」と「ゲスト」の関係は平等ではなく、差異によって生産される力の不均衡を土台として成立しているという[太田 1993:385]。しかし、人々は観光が従来の「伝統文化」を破壊する「新帝国主義のエージェント」と認識し[中村 2005:189]、過去の文化の中から選択し、新しい意味を与えて意識的に文化を創出するつまり「操作的客体化」[駒井 2004:6]へ移り変わる。経済面から観光に依存しなければならない政府側も地元民も自民族の伝統文化こそ発展の根本的な源流であり、観光客が求めることもまさに彼らの民族伝統であると意識する。観光活動の中で、ペー族が民族的なものを取り入れてレストランを改装するなどの行為は、必ずしも外来文化を対抗するものではなく、ホストとしての主体性を表し、新たな可能性を作り上げた。

先述したように改革開放の初期、外国人観光客は国内からの観光客より多く、90年代から国内各省からの漢族と主体する観光客が大量に大理に入ってきた。ペー族は本来漢化の程度が高い少数民族の一つであると、横山によって指摘されていた。なので、省内外の漢族観光客が大量に訪れて、ペー族伝統社会に深く漢文化の影響を与えるというより、む

しろ、経済発展レベルの高い地方からペー族の伝統社会に新たな流行をもたらしている。ペー族は外来文化に興味を示して、それらに対して開いた態度を取っている。

王の調査の一例を挙げてみると、古城近くの双廊鎮という町に住んでいるペー族は都市からの異文化アーティスト、ヒッピー、観光客に影響され、地元の若者が新奇なレストランやバーで消費し、いつもの一日二食の慣習を変え、都市人のように「早点」という朝食を食べる習慣を取り込んでいる。町ではチベット、重慶など、大理地域以外の各地域の食品が食べられ、小さいスーパーが進出し、パック包装された食品、冷蔵庫などが日常生活に入った。そして、観光客の飲食観念も地元民に伝わっている。西南地域からの観光客は普遍的に辛い、塩辛い、油っぽいペー族料理を受け入れやすいが、一方で、東部沿海地域からの観光客はペー族料理に対して不健康、栄養バランスが良くないと評判にしている。それを受けて、ペー族が改めて健康、栄養の面から口に入るものを考えるようになった〔王 2015 : 207 ; 211〕。

観光化により多くのチャンスや新しい生計方式が生まれ、ペー族の食生活に外来文化の影響が浸透しているけれども、昔からの日常食と祝祭日の祭祀用、祝い行事用の非日常食は変わらずに存在している。双廊鎮に住んでいるペー族のお年寄りによれば、コーヒーを飲むことが都市人の生活スタイルだが、自分はペー族特有の「烤茶」というリフレッシュ効果のあるお茶を飲んでいる〔王 2015 : 207〕。また、観光化により店舗の賃貸料もますます上がり、本来乳扇製作工房を営む夫婦二人は、よりよい生活をする十分なお金を得るために、乳扇製作の生計をやめて、自家の店舗を賃貸することで生計を立てることにした。つまり、ペー族の人たちが生計方式に関する選択肢が多くなり、従来の伝統的な飲食物を作ることをやめた。だが、このような個別的な選択ややり方がペー族社会全体の飲食構造を変えるわけではない。ペー族の人たちにとって祝祭日における乳扇は祭祀品のひとつであり、依然として重要である。そのため、ペー族の人はまた他のところで乳扇を購入する〔王 2015 : 209〕。

上の事例からわかるように、ペー族の飲食文化は個別的に変化しているが、全体から見れば持続性を保持していると言える。つまり、観光ブームの中で、新しい流行がペー族の食生活にある程度影響をもたらしたが、それでも、ペー族の日常的な飲食習慣と祭祀品に関する内容は依然として前の形を保っている。

次はペー族側の人々が、自民族の文化ブランドを意識して観光イメージの生産に主体性を発揮し、日常食と非日常食を区別せずにエスニックフードとして販売する。そしてこのエスニックフードが観光市場で形成される新しい非日常性を考察する。

#### 4-2 新しい非日常食の生成

渡辺は、中国の遠くから「朋」が来た時の嬉しい気持ちを表すことわざを使い、日常性と非日常性を下記のように説明した。

「『遠来の朋』の観念は受動的に意志に反して非日常性に向き合わされるだけでなく、意志的行為として日常生活空間の外に踏みでる存在であることを意味している。観光は人が折々に非日常性を求めて住民から旅人に変身する自発的行為というものである。」そして、観光の場で日常性と非日常性の交わりについて「人、家族がそれぞれ個性、家風を持つように、地域の原単位であるコミュニティの生活様式もまた、風土的与件と闘い、これを生かしながら代々の住民が築きあげてきた、かけがえのない歴史的個性を具えている。これは住民に取り日常性そのものであるが、非住民にとっては非日常性である」〔渡辺 2016 : 1〕と彼は指摘している。

大理古城の中でペー族のエスニックフードは主に三つの形式で販売、消費されていることを紹介する。一つは、揚げ物、惣菜、お菓子、軽食を含める露店販売であり、後述で取り上げる食用花と餌塊、卷粉、米線などの軽食が主にこの露店販売の形式で、観光客はその場で直接買って食べることが一般的である。

そして、二つ目は土産物として真空パックにして持ち帰りしやすいような形にした食品である。このようなものは専門店で販売される。

さらに、もう一つの形式はレストランで作って売り出すエスニック料理のことである。ただし、餌塊や乳扇は、露店販売ではその場で食べられるように調理済みのものとして販売し、土産物店では調理していないものとして販売することもある。また、花が露店で野菜のように販売され、レストランではペー族の郷土料理として出されることもある。これは後文で具体例として説明する。

観光客は食事として、露店で食べたり、土産用にとって持ち帰るなどするが、彼らにとって、どれもペー族の典型的なエスニック食品である。

ゲストの観光客にとって、旅はハレ（非日常）の行動であり、旅先で食べるものが彼らにとっても非日常食と言えるものである。ペー族に地に来る彼らから見ると、市場で販売している「ペー的なもの」は、自分の普段の生活ではあまり見たことがないような、かなり珍しいものであり、ペー族の伝統的な食として認識している。彼らにとって、自分の普段の食事と違う食感、違う味、違う食材で作られたペー族の餌塊や乳扇などすべては「非日常的なものである」。また、これらを作って販売するペー族の人々にとって、自分たちの食卓に出すための食ではないため、自分にとって日常性ではない製品となる。しかし、神様や先祖に供えたり、結婚式などに出したりする非日常性のものでもない。ここでは、観光客に販売するためのエスニックフードとして、新しい非日常食が形成されていると言っているであろう。

#### 4-2-1 強調された地域食

ここで事例として主に食用花、米の加工食品の餌塊のように強調された地域食を論じたい。

##### 事例一 食用花

花は食物類ではないと思われるが、前に記述したように、大理は各種の花が大量に産出するところであり、そのため、ペー族の食生活には花の料理が数えられないくらい存在する。バラ、ツツジ、ボタン、菊、ザクロなどの花が炒め料理として作られる。

筆者が大理古城の人民路で花を販売しているAとBという女性二名に聞き取り調査をした。Aの女性は40代で、大理の農家出身のペー族である。彼女が床でビニール袋を開いてバラの花びらを一つ一つ取って散らしている（図18参照）。そばには三つのバケツに生花を入れておく。彼女は生花で花輪を作りながら、隣のBの女性と話をしている。Bの女性は70代で、トウオガタマ（*Michelia alba*）という花をプラスチックの袋に置き、針を使って、二つの花に細い糸をつけた胸飾りを作っている。二人は知り合いではないが、今日はお互い花を売っているため、話しながら商売する。彼らが売っている花輪は15、20元くらいで、胸飾りの花は2、3、5元くらいである。Aの話によると、売っている花は下関鎮の泰興市場で仕入れたものであり、花売りは毎日ではなく、農繁期なら田畑で農作業をやり、農閑期に家の雑事を処理した後、花を仕入れて小遣い金を稼ぐという。そしてBの女性は年寄りで、農作業はもうやらない。自家に一つ大きいトウオガタマの樹があり、

花が咲いている時期摘んで胸飾りの花を作る。にぎやかな古城で、彼女たちは、昼間に商売をやりながら隣の人と世間話をするを好んでいる。



図18 Aの女性が露店販売する花（筆者撮影）

この事例の中では、Aの女性にとって花売りは農閑期の副業であり、Bの女性からすると胸飾り花の商売は、お金を稼ぎながら暇つぶしすることもできるのである。大理は自然条件により花の産出に有利で、各家は花を植えることを好み、大理は観光開発以後、「风花雪月」という宣伝用語のような美しく、ロマンチックな観光地を目指してアピールしている。Aの女性のように、元は観光業に関与していない農業をやっていたのだが、たまの花売りも、古城においては、観光と結びつけられてイメージの一部になってしまう。また、ペー族の人が花に関する食と生活風俗を自己の文化の一部として意識し、食用花、玫瑰酱（バラの花）で作るタレ」という食のほか、潜在的なビジネスチャンスを感じ、花輪、胸飾り花のようなものを商品にして販売する。さらに、観光市場の拡大に従い、一層多くの人々が花売り商売をやっている。客観的に見て、彼らは大理のロマンチックな観光の雰囲気生産に結果的に加わっている。しかし、新鮮な花の保存期限は1、2日間しかなく、さらに、観光客の多くは花料理をあまり食べたこともない。調理方法を知っていたとしてもホテルなどでは自炊することはできない。それでも、まだ花を買う人が多い。なぜなら、観光客はそれが大理ペー族の生活風俗であるという点に惹かれるとともに、大理古城の中のこのような非日常的な雰囲気に影響され、大理の旅で普段の自己から解放されたいという思いがあるからであろう。

## 事例二 餌塊

観光客の中に、露店販売している餌塊、卷粉、米線も、人気商品となっている。これらの軽食は調味料を入れて直接食べられ、食欲も満たしながら大理ペー族の特色を味わうことができる。餌塊の屋台は朝早くから開業し、地元の人々は朝ご飯として焼き餌塊を一つ食べる習慣がある。屋台で使う餌塊は薄く、円形で、炭火の上で焼き、両面を狐色に柔らかく焼き、気泡が飛び出すと出来上がりである。そして、辛味噌、甘味噌、ゴマ味噌とチリソースのどれかを客の好みでつけ、もやしやきゅうりを揚げパンで挟んで巻いて食べる。

屋台の女性Cと地元民の客にインタビューすると、彼らには、餌塊は大理のペー族が良く食べる軽食の一つという認識があることがわかった（図19参照）。彼女の屋台に来る客の一部は地元住民であり、その場合は大理地方の方言で交流する。そして、観光に来る客は二種類に分かれ、一つは雲南省内の人であり、もう一つは外国人を含める省外からの観光客である。雲南省内の客はほぼ焼き餌塊を食べたことがあるし、方言も大体通じるし、特に余計なことを言わなくでも取引する。一方、省外の人はこの民族地方特別な軽食にどんな食材、作り方、調味料であるか好奇心を持ち、よく彼女に質問する。彼女はしばしば「これは大理風味の餌塊だ」と宣伝する。客はこれは大理における特徴的なものと納得する。



図19 餌塊の露店販売 （筆者撮影）

だが、実際、大理州以外の騰冲、昆明官渡地域で生産した餌塊も有名であり、焼き餌塊は雲南各地にある。筆者はまた大理ペー族である他のインフォーマントにも伺った。その話によると、大理の焼き餌塊はその場で改めてめん棒で伸ばして形を作る、いわば現場で手作りすることが特徴である。その上、使用する甘辛いタレ、激辛のタレ、ピーナッツバターなど多種類のソースやジャガイモ、もやしなどの野菜も選択肢が多く、独創性があり、これらのことは他の地域とは違うという。また、省内のほか地域からの観光客に聞き取りを行う中で、餌塊は大理の特産品だとあまり認められてないことがわかり、ただ観光に来たら大理風の味わいに何か違いがあるかを試したいという声があった。

そして、大理古城で餌塊商売をする有名な老舗は、餌塊の手作り方法を百年以上伝承してきた。この店は長方形や細長い形、円柱などの様々な形の餌塊を販売し、また、餌塊を木製の型に入れ、花形、崇聖寺三塔の形（図20参照）に押す。これらは観光客にも人気があるものである。





図 20 花形、崇聖寺三塔形の餌塊と木製型

<http://www.weixinla.com/document/32025838.html> 最終閲覧日 2016 年 12 月 17 日

この事例からわかるように、焼き餌塊は雲南省で多くのところにある地域食である。しかし、焼き餌塊が大理において観光客の目を引き、ペー族風味の民族食だと思われるに至ったのは、ペー族自身が焼き餌塊を調理する時、自分なりの食べ方を取り入れ、さらに、観光客に大理ペー族風味を提示するからである。また、餌塊老舗では百年以上の手作り歴史があるということを看板としているが、現在も餌塊の形から創意し、細かな図案を加えることによって、一つの手工芸になっている。花形の餌塊は元々ペー族の冠婚葬祭に必要なものであり、現在も観光市場で一つの商品になっている。崇聖寺三塔は南詔時代から大理の久しい歴史を代表するシンボルのようなもので、現在餌塊の上に形を押して自民族文化を強調している。ペー族のお店の主人は観光客がペー族に特徴的なものを求めるということを認識し、「この焼き餌塊は雲南の地域食であり、大理しかないものではない」というような説明はせず、ただ、調理する時のペー的なやり方の側面を強調することで、この餌塊は強く民族的な特徴があるものになっている。

#### 4-3-2 シンボルになった食

大理古城におけるエスニックフード二つ目の販売形式として、お土産店では、エスニック食を真空パックなどの持ち帰りやすい形で販売している。一例として、乳扇について取り上げてみたい。

##### 事例 乳扇

筆者は洋人街と人民路の交差点に位置し、人気のある「楊記乳扇」店にて聞き取りを行った。この時のインフォーマントは 40 代の女性で、大理の地元ペー族の出身である。彼女によると、この店は歴史が古く、大理古城の「老字号」（老舗）と言われ、登録商標になった。乳扇は昔自宅で手作りしていたが、販売量の増加によって、自分の手作りは追いつかず、乳扇の主要産地である鄧川県から仕入れることになっている。その店で使う乳扇はやや黄色で、油脂が感じられて質が良いものである。注文を受けると、一切れの乳扇をコンロの上のにのせ、加熱して柔らかくし、一本の竹べらで巻きながら焼く。出来上がった

焼き乳扇は玫瑰醬や、小豆あんをつけて食べる。乳扇は一つ6元（100円くらい）で、毎日100本以上売れている。最近は客の味の好みに応じ、チョコレートのタレと練乳も提供されている。焼き乳扇のほか、生の乳扇も1キログラム60円で売っていて、お土産として買う人が多い。筆者は大理古城周辺の江尾鎮の農貿市場で乳扇の市場価額を調査したが、人気な観光地ではないため、大理古城の値段の半額ほどで手に入れることができるということがわかった。

筆者は「楊記乳扇」のインフォーマントに以下の質問をした。

筆者：「なぜペー族には乳扇を作る文化があるのか（なぜペー族には乳扇を作る習慣があるか）」。

「楊記乳扇」：「それは古くからあるもので、家の年寄りが教えてくれた」。

筆者：「乳扇はペー族しかないものであるか」

「楊記乳扇」：「もちろんこれはペー族の特産物だ」。

このように、販売側のペー族の人は、2015年の時点で、すでに乳扇が自民族の伝統的な特産物であると認めた。観光客もこれはペー族にしかない特産物であると強く認識している。観光客は乳扇のくさみや匂いに慣れないかもしれないが、大理に来てこのペー族特有なものを試めしてみようという気持ちを持っている。旅の最後の日、乳扇をお土産として買って持ち帰る人が多い。

乳扇は第二章で提起したように、18世紀には、雲南省大理の鄧川鎮で「どの家でも四頭の牛を飼って、毎日200枚「乳扇（ルウシャン）」を作っていた」と『鄧川州志』で書いてある〔周 1992:208〕。ペー族社会では古い時代でも、現代社会でも農耕と牧畜に従事してきた。ウシにペー族の生態観、宇宙観などが表われている。例えば、トラ干支、龍干支の人は生命力が強く、生まれたばかりの子ウシに良くない、子ウシは妊娠している人と会うと、将来牛乳が多く生産できないため、ペットボトルに半分ぐらいの水をいれ、お箸も一膳入れてから赤い糸で牛舎の柱に縛る。そうすると、神を呼ぶことができ子ウシを守ってくれるということである。清掃や給餌するとき、ウシの成長状態や気分を観察し、ウシの心身の健康に気をかける。ウシも温厚で持ち主に優しい〔史 2015:42-43〕。ペー族農民の中では、牧畜として使用される牛を大事にし、乳利用は習慣になっている。

しかし、筆者の聞き取り調査によれば、彼らは自分たちが農民であり、牧畜民ではないことを認めた。このような通念は多くの文献の記載と一致したものである〔周 1992:216; 史 2015:44〕。乳牛を飼うのは生計を立てる一つの事業であって、自らの生存を牧畜に頼っているわけではない。そして、本主、道教、仏教と結合しているペー族の宗教体系に乳牛は精神信仰の代表になっておらず、生産用具や、建築図案などで牛に関するトーテムも見なかった。つまり、ペー族の酪農専業農家も存在せず、深く乳に依存する民族ではない。ペー族の乳利用は生態環境、自然資源や生計方式、人文社会に適応して形成している独特な文化である。昔、生産力が低下するため、乳は一つ理想的な栄養食品としてペー族の食生活に組み込まれた。乳はすぐ腐敗してしまうので、ペー族が乳を長く保存できる方法を考案し、乳扇を作り出した。日常の食卓に、また、祭祀の供物テーブルにも出される、日常性と非日常性二つの機能を有する食として存在している。

さらに、行政主導の観光開発により、「牛奶做成片片賣」（牛乳を一枚一枚で売ること）という流行り文句で「雲南十八怪」（雲南で十八個不思議なもの）の一つとして宣伝され（図2-1参照）、乳扇がペー族文化の一つの担い手になって省外の観光客にも知られてい

る。また、観光市場において、「楊記乳扇」のように、ペー族の業者は普段の食べ方を変え、チョコレートのタレや練乳など新しいものを加え、観光客に売っている。



図 2 1 焼き乳扇の屋台 (筆者撮影)

この台の左の側面には、雲南省地域の十八の不思議の文言と書かれ、地域性が強調されている。そして、右側には赤い字で「大理風味」と書かれているが、ペー族の食べ物という表記はされていない。

#### 4-3-3 変身したフード

エスニックフード三つ目の販売形式は、レストランのメイン料理として宣伝されているものである。

##### 事例 三道茶

エスニックフード三つ目の販売形式は、レストランの看板メニューとして薦められている。

「三道茶」はペー族の上品な茶芸であると宣伝され、高級なレストランで提供されることが多い。この「三道茶」は、3種類の「お茶」を用いて、客人をおもてなしすることである。それは8世紀に大理盆地に建国した南詔国と結びつけられて「南詔以来の伝統」というような宣伝文句が謳われるようになり、三道茶を提供する大理の旧県城内の飲食店でその看板を見た横山氏が記述している[横山 2004: 194]。

三道茶は客への最高のもてなしとして以下のように淹れる。

まずは小さい壺を加熱し、次に下関沱茶(ゲカンダチャ)という下関産の大葉種の高級緑茶を発酵させた黒茶を煎って、そこに少量のお湯を入れて作る。一気に飲むように客に勧める。二杯目のお茶は沱茶に胡桃や赤砂糖、乳扇を香辛料として入れたものである。一気に飲むように客に勧める。三杯目は沱茶をベースに、蜂蜜、山椒、生姜やシナモンなどを加えたもので、客はコップを揺らして混ぜながら飲む。最初の口当りは苦くて辛く、やがて味わい深い甘味が感じられる[御膳房 2005: 87]。お茶を一回出すのに3分から5分かかるが、その間に茶請けやデザートを出して、客をもてなす。



ペー族の民間社会では三道茶の伝説物語が流行している。その物語から人生が三道茶のように表現されているのである。つまり、「一苦、二甜、三回味(最初は苦く、次に甘く、3杯目は後味が残る)」で、人生の最初の段階は辛さ、困難なことを越え、次の段階は甘い幸福なことを享受し、最後の段階では、この一生の酸味、甘味、苦味、辛味を味わうような哲理である。また、三道茶の中の胡麻、蜂蜜、山椒などは元気付けや、気持ちをリフレッシュさせたりする働きがある。この三道茶はペー族の哲学、道德観、保健などの内容を含める。

三道茶は、元は単なるお茶だったが、家に来る客にマナーとしてもてなす特有の接客礼式に変わり、ペー族の茶芸になっている。やがて、それは観光活動の中に組み込まれ、新しい形式で登場することになった。横山によると、1989年から大理のホテルや飲食施設で、三道茶を飲みながら、民族踊りの公演を鑑賞することが行われるようになる。「ペー族の民族衣装をつけた若い女性が茶と茶菓子とを客の前に運び、両手で器を支え、膝を少し曲げながら恭しく器を少し上方に持ち上げてから給仕する仕草が付け加えられた。大理を訪問する賓客をもてなす際の州歌舞団のレパトリーにも加えられた。さらに、92年に昆明市の滇池湖畔につくられた雲南民族村内にある白族村でも、ペー族文化を提示する「目玉商品」として位置づけられるようになった〔横山 2004: 196〕。「三道茶」は観光商品として好評を得ている。

しかし、横山もまた、「三道茶」という言葉が実際に使われ始めたのは1980年代になってからのことであると指摘する。94、95年頃から急激に、「三道茶」という名称が大理盆地やペー族に関連して頻繁に語られるようになった。「三道茶」という名称が初めて登場したのは大理の文化や歴史などを紹介する『大理風情録』（1981年刊）からである。この書籍は当時の大理州文化局の主要メンバーが分担して執筆したものである。その内容から見ると、観光客向けに書かれたものである。また、その表紙に「大理風情録」とともに“Scenery of Ta Li”と「大理の風情」という英語と日本語の表題が書かれているのを見ても、特に外人観光客を意識しているということがわかる。つまり、三道茶とはもともとこの地域に存在する文化ではなく、観光の目玉を作る為に、大理の文化行政の仕事に携わる者が作った造語なのである。彼らの真の慣習は、苦い焙じ茶と甘い茶の二種類のセットであり、三種類のお茶をセットにして飲むことは、ペー族の慣習として存在しなかった〔横山 2004: 194-195〕。筆者もペー族の知人に三道茶のことについて聞いた。彼らは普段家では、三つのセットとしての三道茶を飲まない。2回目の「甘茶」を飲んだことはあるが、それは祝祭日の場合である。そして、「三道茶」の全セットを作るのは複雑であると言われる。

「三道茶」とは、ペー族の民族エリートの古くからのお茶の飲み方に基づいた伝統的な文化要素が新しい文化要素として解釈し直されたものである。観光対象としての文化の中で、「伝統」とされるものは、しばしば観光の重要なアトラクションとして位置付けられることが多い。そのようにして観光の対象となる「伝統」的な文化は、一般に太古の昔から脈々と続いてきたものと捉えられ、観光対象の真正性を保証するものと考えられている〔岡本 2001: 177〕。しかし、ここではまた、「伝統」とは長い年月を経たものと思われてはいるが、実はごく最近成立したり時には捏造されたりものもあるというホブズボウムの指摘が想起できる。現代の観光から見ると、「三道茶」という伝統はペー族のお茶の飲み方の一部を利用し、ホスト側が意識して新しく作った「伝統」と理解されることができる。しかし、筆者はこの観光によって生まれた文化らしいものをマイナスに評価をするわけではない。太田は「神聖であるかそうでないかを決定する判断は、現在生きている人々に委ねられているわけである。したがって、実体として『真正な文化』が存在するのでは

なく、常に現在における解釈の結果として『真正な文化』という考え方は存在する。換言すれば、文化や伝統はある価値体系によって解釈された結果、初めて『真正さ』を獲得する。そのような価値体系は、その文化の担い手が作り上げることもあれば、また、外部の者が作り上げることもある」〔太田 1993 : 391〕。

本章で検討してきたとおり、「大理」「ペー族」の伝統的、代表的な目玉商品のエスニックフードの品々は、観光の需要に応じて、自分たちの日常食と非日常食を商品として販売するようになったものであった。ホスト側のペー族が行政や民族エリートに限らずお店の主人も自分の文化を新たに認識し、肯定的な自己像を形成し、積極的に観光イメージの生産に主体性を発揮していた。

一方、観光市場でのエスニックフードは、ペー族が普段食べているものの全てを販売しているわけではなく、地元民がペー族文化を代表する典型的なものを選択して販売するわけでもないことが指摘できる。かつて露店で販売する「小喫」と言われる軽食類の食は、観光ブームのなかで次第に需要度が高くなり、口コミにより、ますます注目されるようになっていくものである。

また、ホスト側のペー族は観光の需要に応じて、これらのものの食べ方、例えば味付けにチョコレートや練乳などを付けたり、付け合わせの野菜類も多く用意し客の選択肢を増やしたりするように調整して提供する。しかし、自分たちの食卓ではこのような味付けはしないのである。その理由を聞くと、あくまで商売として、多様な客の需要に合わせるためだからだと答えている。

観光市場に出されたエスニックフードは、作る側、つまり提供側のペー族の人々にとっても、観光客側にとっても、日常食ではないことは、先ほど指摘して明らかになった。食の日常と非日常という角度からの観察を通して、ここでは、先述した食用花、餌塊、乳扇、三道茶などは、普通の「日常性」「非日常性」のどちらにも属せない性質を持っていることは明らかであり、ある意味では新しい非日常性が付与されていると指摘できる。

前に記述したように、ペー族の食卓で普段食べているものは、日常食であるのに対して、一部の食品、例えば、乳扇、花形の餌塊は神様への供え物として使われ、また、正月や結婚式などにも必ず出される。つまり、こういった場では非日常食として扱われる。

これは伝統的な区分の仕方であるが、あたらしい観光ブームのなか、商品として観光客に出す食べものは、彼らが生活の中で消費するものでないため、日常食とは違う性質を持っている。また、上に述べていたが、ゲストにとっても、またペー族自身にとっても、観光の場という非日常的な空間で食べられているもので、非日常の食である。

この意味では、餌塊、乳扇と三道茶などは、新しいもう一つの非日常性をもっていると考えられる。新しい非日常性は、ペー族の一部の食品、商品として、販売されるものに新しく認識できる属性であると筆者は考えている。

## 第五章 終章

### 考察と結論

前章では観光市場で販売している幾つかのエスニックフードの事例を分析し、新しい非日常食が形成されてきたプロセスについて検討してきた。本章では、これまでの議論の全体を総括し、あらためて、その特色について検討する。

ゲストとしての観光客が旅に出たときに求めるのは、普段と違うエキゾチックな・民族的なものであり、また、異文化の体験である。彼らはペー族食生活の全体像を知らぬまま、あるいは知りたいとも思わぬままに、観光市場に目にしたり食べたりしたものをペー族の代表的な伝統食であると捉える。さらに土産として買って帰り、良く販売される数品目のエスニックフードは次第に広がっていた。このような観光客の異文化へのまなざしと、それに対応する現地の人々の相互作用の結果、エスニックフードはペー族の文化的なシンボルとして消費され、「ペー族の伝統食」は作られてきた。

この原因を分析してみると、観光客の中で、このエスニックフードはペー族の伝統飲食文化と見なされるからである。この点について考える上で参考となるのは、「典型的な料理」(typical cuisine)と「伝統的な食のあり方」(traditional foodways)を分ける必要があるという王の指摘である。ここでいう「典型的な料理」とは、特定の地域と人々の典型的な文化特徴を反映する調理技術、代表的な食材および飲食習俗から作ったものである。それに対し、「伝統的な食のあり方」とはある地域で民族集団が特定の歴史時期に形成する飲食観念、内容、制度などの総和である〔王 2015: 209-210〕。大理ペー族の場合では、観光市場で出されたエスニックフードの特徴は野生の茸、食用花、餌塊、米線、卷粉各種の米製品の、乳利用やお茶飲む方法からペー的な要素を保ったままにそれを商品化された。そして、ペー族文化がブランドになることにより、経済的利益が得られるため、ホスト側としてのペー族の人々は、幾つかの食品がペー族の特別な食とみなされること、ブランド化されることには反対しない。ゲストとしての観光客にとって、それは非日常の、その民族特殊の、代表的なものであると感じる。これは、ホストとゲストが観光活動に求めることがすれ違い、文化上の理解がズレ、ギャップを残したまま、エスニックフードの売買が進められている。

ここで以上に述べてきたことを小括する。本論では観光化の影響のもと、エスニックフードがいかに生成されるのかというテーマをめぐって、特に、ペー族食生活の「日常食」と「非日常食」に焦点を当てて検討してきた。さらに、ホストとゲストがエスニックフードについて思う「すれ違い」に着目し、民族文化的なシンボルになった要因とその形成したプロセスを検討してきた。

観光の場においては、文化的背景の異なる人々が他者との出会いや相互行為の中で、誤解やカルチャー・ショックを経験したり、親密な関係を構築することがある。このような現象を捉えるために、第一章では観光人類学について検討し、観光地に集まる人々の関係性を「ホストとゲスト」の相互関係という視点について確認した。先行研究の検討を通して、ホストとゲストの力関係に注目して立論する文化の客体化から、ホスト側の創造力と主体性を強調することに焦点を当てられてきたことを確認し、また、ホストとゲストそれぞれの社会的・文化的状況や考え方や相互行為から見出せる認識のギャップを考慮する必要があるという視座を得た。

第二章の「行政主導の観光」では、行政と大理における観光化の関係性について述べた。大理ペー族は明朝から始まった改土帰流により、大量に漢族文化を受け入れ、民族識別以降、国家政策や時代の発展に伴い、ペー族の民族帰属感が戻り強化されてきた。大理地域ではペー族の主流文化への転換は80年代から民族地方で経済振興のため、観光開発を図る基礎になる。さらに、観光開発の主導権を持っている行政側が登場して、政策からペー族文化ブランドを作り、エスニックフードの発展を支持する。

第三章では、観光において目立つエスニックフードがペー族の代表となってきたプロセスについて考察するために、ペー族の食生活を日常食と非日常食に分けて考察した。ペー族は稲作文化のほか、照葉樹林文化帯と有畜文化帯を重層した形で持っている境界的な文化を有してきたために、食生活に多種多様な食材を提供した背景となっていたことを確認した。また大家庭から核家族化へという家族構造の変化により、食生活の形式と内容も変わってきたことを論じ、結婚式、宗教祭祀の場合それぞれにおいて異なる内容の非日常食が見られると論じてきた。

第四章では、観光ブームをきっかけとして、ペー族が自分たちの食べ物を商品として観光客に提供するようになったことについて、具体的事例を挙げて検討してきた。その結果明らかとなったのは、彼らが売っている食品はペー族文化を代表する典型的なものとして選択されて販売されるわけではなく、店頭に並べられている餌塊、卷粉、米線は、ペー族の食生活の中では、日常的に良く食べられる普通なものであるということであった。これに対して、乳扇は普段の食卓にも姿を現しながら、本主祭祀の祭祀食品としても使われ、結婚式や正月などの豪華な食卓にかならずと言っていいほど用いられる食べ物である。ペー族にとって、餌塊、卷粉、米線などは日常の食であり、乳扇は日常にも食べられるが非日常の食、晴れの食としての存在である。しかし、観光客に出されるときは、そのような日常と非日常を区別されずに、エスニック商品として販売されていたのであった。

また彼らは、観光に来る外国人、省内外の漢族あるいは他の少数民族の需要に適応するために、売っている食べ物の味付けを伝統的な味付けとは違った調整をする。一方、観光客は観光地に来て非日常的な体験を求めている。大理で食べるもののすべてが彼らにとっては普段の生活とは異なる食べ物、つまり非日常的な食となっていた。観光客は商品としてのエスニックフードを通して、「大理」や「ペー族」の文化を認識していたのであった。

本研究の総括として、主に、以下の三つの論点を挙げることができる。

(1) 観光化は大理古城と周辺町のペー族の食生活に一定程度の影響をもたらしたが、決して前からの飲食習慣を変えるわけではない。ペー族の食卓にあがるものが、民俗学的意味の「ハレ」と「ケ」、「日常」と「非日常」に分けられ、日常食は習慣的に作られて人間の食欲を満たす。そして、念入りに選んで調理したものを本主や祖先の「神」に差し上げた時、食の役割が変わって神聖な意味を持ち、いわゆる非日常性が付与されるようになる。また、経済や観光の発展により、乳扇などの以前は貴重だったものも、日常生活において食べることがある。そして、ペー族の人たちが祭祀ではない場合、食の神聖性を重視せず、食の日常性と非日常性を区別せずに観光の場において商品となった。一方、観光からもたらされる外来文化がペー族の食生活に影響を与えたが、彼らの日常生活の中で、ピザやコーヒーなどが従来伝統的な飲食を取って代わるわけではなく、宗教祭祀するための祭祀品の内容も同じである。このように、観光発展はペー族従来の飲食習慣を変えてはいない。

(2) 観光の場で販売するエスニックフードは完全にペー族の自身が食べるものと同じではない。ペー族の食生活の餌塊、乳扇、三道茶の事例からは、日常食と非日常食が新し

い経済環境に組み込まれるなかで、エスニックフードとして新たな非日常性が付与されてきたと言える。

(3) 観光客が認識しているペー族の伝統食は実際、ペー族の本来の伝統食とは異なる。というのは、ホスト側とゲスト側が観光に求めることの相違、文化に対して共通理解の不在、意図せずに起こる観光の場での相互行為といったものの上に形成されたからである。観光市場で販売している「エスニックフード」や「ペー族代表的食品」が近年新しい伝統食として作り出されるようになった。

本研究では、ペー族の食を生活の場面と観光の場面を分析的に区別し、両者の食が担う意味と役割の差異を指摘した。大理州において、観光開発程度が一番深いところは古城である。エスニックフードの新しい非日常性は、主にこの古城の観光の場で表現されている。また、観光の場で生成しているエスニックフードが実際のところは、ホスト側とゲスト側の認識のすれ違いを起点としているという知見を得た。大理の観光現場の現在について、そして、比較的先行研究の乏しいペー族の食文化についてより深く理解するうえでの、一つの民族誌的な記録になれば幸いである。

本稿では議論の対象としては事例を古城に限定したものであり、このデータもまた、ペー族居住エリアの全ての観光地すべてを網羅したものではない。また、都市と農村の差異により、つまり古城と一層距離が離れた村落部では、日常食と非日常食の内容にも差異が存在しており、観光や経済発展の影響が、このような遠方の村落部の食生活をどのように変容させたのかといった問題については未検討であった。ゆえに、今後の課題としては、本研究の知見が適用可能かどうか、周辺農村の事例についても検討する必要があるだろう。これらの検討により、エスニックフードに対するすれ違いの意味に関する知見の妥当性が明らかにすることができるだろう。

## 謝辞

本論文は首都大学東京人文科学研究科社会人類学研究室に在学中に行った研究をまとめたものです。本研究に関しまして終始ご指導ご鞭撻いただきました何彬教授に心から感謝いたします。

論ゼミにおきましては、小田亮教授、綾部真雄教授、石田慎一郎准教授、田沼幸子准教授、深山直子准教授、澤井充生助教授に有益コメントをいただき、心より感謝いたします。本論文執筆にあたりましては、川瀬由高先輩に何度も推敲していただき貴重なご意見と叱咤激励を賜りましたことを感謝いたします。さらに、貴重なアドバイスをくださった王含章先輩、伍洲揚先輩およびネイティブチェックを丁寧にしてくださった戸田大基先輩、池上さおりさん、最後まで本論文執筆におつきあいいただいた村主直人さんに感謝いたします。

最後になりましたが、日本での留学を支援してくださった両親の支えがあったからこそ今日に至ることができました。ここに記して、支えてくださった全ての方に深く感謝を申し上げます。

## 参考文献

### 【日本語】

秋山綾

- 2013 「“食”の「物語」を活かした「フード・ツーリズム」に関する一考察—北フランスにおける地域産品を活かした「フード・ツーリズム」を事例に」『玉川大学観光学部紀要』1：55-61。

綾部恒雄（編）

- 2005 『文化人類学最新述語 100』弘文堂。

雨森直也

- 2007 「エスニック観光における古城とペー族銀細工店—中国雲南省西北部を例にして」『立命館大学人文科学研究所紀要』89：169-201。  
2012 「新たな「地域文化資源」の創造とエスニック・アイデンティティの強化」『アジア経済』53(6)：72-95。

池側友美

- 2013 「河川環境における「日常」と「非日常」—東京都東久留米市における市民活動を事例に」東京大学大学院新領域創成科学研究科 社会文化環境学専攻 修士論文。

池田和子

- 2012 「「食文化」の商品化を構築のために」『観光科学研究』5：117-126。

石毛直道

- 2008 『世界の発酵乳—発酵乳の文化・生理機能 モンゴル・キルギスそして健康な未来へ』はる書房。  
1992 『乳利用の民族誌』中央法規。

石毛 直道，小長谷 有紀，有賀 秀子，金 世琳

- 1997 『モンゴルの白いご馳走—大草原の贈りもの「酸乳」の秘密』チクマ秀版社。

石毛直道・森枝卓士

- 2004 『考える胃袋—食文化探検紀行—』集英社。

陰劼，鳴海邦碩，澤木昌典，岡絵理子

- 2004 「中国・大理古城における歴史的市街地の変容と保存施策に関する研究」『日本建築学会計画系論文集』583：83-90。

太田好信

- 1993 「文化の客体化—観光をとおした文化とアイデンティティの創造」『民族学研究』57（4）：384-410。  
1998 『トランスポジションの思想』世界思想社。

岡本伸之

- 2001 『ポスト・マス・ツーリズムの観光学』有斐閣。

ホブズボウム、エリック

- 1992 「序論——伝統は作り出される」（前川啓治訳）『創られた伝統』ホブズボウム、エリック／テレンス・レンジャー（編）、前川啓治・梶原景昭ほか訳、pp. 9-10、紀伊国屋書店。

ポール キンステッド



- 2013 『チーズと文明』 和田 佐規子（訳） 築地書館。
- 兼重努  
2008 「エスニック観光開発と地元民の対応—中国広西三江トン族・程陽景区の事例から」『日本文化人類学会研究大会発表要旨集』 33。
- 木村自  
2013 「「民族」を使いこなす：「脱政治化」論と「民族」の政治論的転換いて」『OUFC ブックレット』 1：127-147。
- 小崎道雄  
2002 「乳扇—雲南省中部のカテージチーズ」『日本食品保蔵科学会誌』28（5）：253-260。
- 駒井洋子  
2004 「人の移動と地方文化の客体化」『常民文化』 27：1-28。
- 御膳房  
2005 『雲南・食と文化—日本と中国の架け橋』 東方書店。
- 桜井徳太郎ほか  
1984 『共同討議 ハレ・ケ・ケガレ』 青土社。
- 周達生  
1992 「中国雲南省の乳製品」『乳利用の民族誌』石毛直道・和仁皓明（編）、pp. 204-217、中央法規。
- 新村出  
1955 『広辞苑』 岩波書店。
- 菅原壽清  
2010 「大理白族の本主信仰と仏教」『駒沢大学文化』 28：77-105。
- 曾士才  
2007 「漢族移住による貴州黔东南ミャオ族の漢化」『漢族研究から見る華南少数民族の社会と文化報告』愛知大学国際中国学研究センター、pp. 30-34。
- 孫潔  
2012 「中国雲南省元陽県棚田観光に関する観光開発と地元民の対応」『文学部論集』96：51-70。  
2009 「観光における女性の役割分担 — 中国雲南省大理白族を例として」『尚綱学院大学紀要』 58：39-50。
- 瀬川昌久  
2003 「中国南部におけるエスニック観光と「伝統文化」の再定義」『東北アジア研究』3：85-111。
- 田中孝枝  
2016 「旅行業のエスニック・ビジネスとしての側面：ホストとゲストからネットワークへ」『多摩大学紀要』 8：133-148。
- 戴容秦思，矢野泉  
2012 「中国昆明市における生乳の市場構造に関する一考察」『農業市場研究』 20（4）：45-52。
- 戴容秦思  
2014 「中国における乳業資本の展開プロセスと現段階の企業行動」『農業研究』 27：443-468。
- 張勝蘭

- 2016 「清朝の対「苗」政策と「苗」伝統社会のリーダーについて」『WASEDA RILAS JOURNAL』4 : 73-83。
- 中尾佐助  
1966 『栽培植物と農耕の起源』 岩波新書。
- 長谷川清  
2006 「エスニック観光と「風俗習慣」の商品化—西双版纳タイ族自治州の事例」『国立民族学博物館調査報告』63 : 173-194。
- 波平恵美子  
1984 『ケガレの構造』 青土社。
- 橋本俊哉  
2013 『観光学全集第四巻 観光行動論』 原書房。
- 橋本和也  
1999 『観光人類学の戦略—文化の売り方・売られ方』 世界思想社。  
2011 『観光経験の人類学—みやげものとガイドの「ものがたり」をめぐって』 世界思想社。
- ピエール・ブルデュー  
1990 『ピエール・ブルデュー超領域の人間学』 藤原書店。
- フィールドハウス・ポール  
1994 『食と栄養の文化人類学—ヒトは何故それを食べるか』 和仁浩明(訳)、中央法規。
- 藤木庸介  
2008 「伝統的民家の今日的使用に関する考察：世界遺産都市・中国雲南省麗江旧市街地を事例として」『北海道大学観光創造フォーラム「ネオツーリズムの創造に向けて」報告要旨集』1 : 57-60。
- 平田 昌弘  
2014 『人とミルクの1万年』 岩波書店。
- 前川啓治  
2004 「創られた伝統」『文化人類学文献事典』小松 和彦，谷泰，原毅彦(編) pp. 207、弘文堂。
- 前田直人  
2003 「西双版纳タイ族自治州の民族観光における文化表象の交錯—民族であるための方法について」『国際開発研究フォーラム』24 : 163-178。
- 溝尾良隆  
2009 『観光学の基礎』 原書房。
- 森田武志  
2010 「食文化を背景とした地域ブランドの形成と観光資源としての活用：札幌スープカレーを事例として」北海道大学国際広報メディア・観光学院観光創造専攻修士論文。
- 矢作 弘  
2006 「中国西部地域における観光開発と地域経済の自立—雲南省大理市大理古城の商店街調査を通して考える」『中華人民共和国西部地域中等都市発展策略策定調査専門家 活動報告書』91-101。
- 山下晋司  
2001 『観光人類学』 新曜社。

横山廣子

1991 「白族の本主信仰—地域の守護神の儀礼に見られる漢化と民族の独自性—」竹村卓二（編）『漢族と隣接諸民族—民族アイデンティティの諸動態—』14：381-422。

1998 「雲南における白族と漢族の関係——民族的アイデンティティの変化に関する考察」『中国における諸民族の文化変容と民族間関係の動態』（国立民族学博物館調査報告8）：449-465。

2001 「国家政策の変遷とペー族農村社会」『中国における民族文化の動態と国家をめぐる人類学的研究』（国立民族学博物館調査報告20）：353-372。

2004 「観光を中心とする経済発展と文化」『国立民族学博物館調査報告』50：181-203。

渡辺瑞樹

2006 「観光人類学における「ホストとゲスト」の相互関係」『くにたち人類学研究』1：39-54。

渡邊尚

2016 「日常性と非日常性の交わりで」『観光コミュニティ学部紀要』1：1-2。

#### 【中国語】

埃米尔・涂尔干（デュルケーム）

2006『宗教生活的基本形式』渠东・汲喆（译）上海人民出版社。

段诚中

2014 「大理州高原特色农业迈向现代化」『农村农业改革创新与农业现代化论文选编（上册）』142-148。

许烺光（Francis L. K. シュー）

2001『祖荫下：中国乡村的亲属·人格与社会流动』王芃·徐隆德（译）（台北）南天书局。

费孝通

1980 「关于我国民族识别的问题」『中国社会科学』第1期。

高云胜

2015 「蒙古族乳品文化特征探析」『南宁职业技术学院学报—饮食文化研究』。

韩忠太

2010 「走出祖荫—60年后的西镇人」『民族研究』第6期。

洪波·杜新月

2012 「大理市婚俗研习与变化调查」『佳木斯教育学院学报』第115期。

洪波

2011 「在社会变迁中探求民族文化资源发展传承创新之路—以大理州巍山县为例」『滇川黔桂四省（区）毗邻县第二届彝学研讨会论文集』。

李纘绪，杨应新

1999『白族文化大观』云南民族出版社。

李纘绪

1991『白族文化』长春：吉林教育出版社。

2013『白族学研究』雲南民族出版社

李飞

- 2014 「分养：一种白族农村的家庭养老方式」『南方人口』 2014 年第 5 期 29 卷 总 125 期。
- 李燕  
2005 「明清时期大理白族饮食文化述论」 云南师范大学 硕士学位论文。
- 李玮谦  
2014 「来滇国内旅游流的动态变化研究——以大理为例」 云南师范大学 硕士学位论文。
- 聂迎利, 冯艳秋  
2014 「中国奶文化的形成与特点」『中国食物与营养—资源与生产』。
- 史婷婷  
2015 「大理邓川镇白族乳牛文化的环境人类学研究」 云南大学硕士学位论文。
- 王海娜  
2012 「试论大理白族婚俗——以双廊镇大建旁村为例」『文化遗产』。
- 王杰  
2013 「云南大理州绿色山地经济发展研究——基于生态文明视角」。
- 王斯  
2015 「大理洱海周边白族食物类祭品」 云南大学博士学位论文。
- 王兆炜  
2004 「大理州奶业现状及发展战略思考」『云南省首届无公害猪肉生产研讨会云南省奶业发展对策研讨会论文集』。
- 文邵琼  
2006 「大理历史文化名城旅游发展优化研究」 四川师范大学 硕士学位论文。
- 杨德爱  
2012 「旅游与被旅游——大理洋人街的由来及变迁」 中央民族大学 博士学位论文。
- 杨勇  
2013 「邓川牛的历史演绎与发展」『中国奶牛』。
- 尤伟琼  
2012 「云南民族识别研究」 云南大学 博士学位论文。
- 云南省编辑委员会  
1983 『白族社会历史调查』 云南人民出版社。
- 张国荣 罗正鹏  
2015 「试论文化多样性保护与白语教育——基于白族新创文字应用情况的调查研究」『广西民族研究』 第 4 期。
- 张宏宏  
2010 「从家庭结构与规模的变迁透视大理女性的家庭生活」『大理日报』 6 月 30 日第 A03 版。
- 张继梅  
2011 「从生态人类学的角度解析白族的饮食文化——以鹤庆新华为例」『大理学院学报』。
- 张宁  
2015 「大理古城洋人街的白族饮食文化研究」 云南大学硕士论文。
- 张晓萍 李鑫等  
2009 「旅游产业开发与旅游化生存——以大理白族绕三灵节日开发为例」『经济问题探索』 第 12 期。
- 张颖 陈修岭等  
2013 「民族旅游中文化移植现象调查研究——以云南大理双廊白族村为例」『山东青年政

治学院学报』。

赵红霞 李应彪

2007 「内蒙古民族乳制品的概述」『中国食物与营养』。

赵娜

2014 「白族饮食文化旅游开发策略研究」『对外经贸』第9期。

赵淑琴

2008 「白族民俗节庆开发为旅游产品的可行性」『大理学报』第11期。

政协大理白族自治州委员会文史和学习委员会

2012 『大理州文史资料—大理旅游』 云南民族出版社。

宗晓莲

2004 「旅游开发与文化变迁—以云南省丽江纳西族自治县纳西文化为例」 中山大学博士后学位论文。

邹琦

2015 「民族地区餐饮业发展研究—以大理市为例」大理学院 硕士论文。

#### 【英語】

Notar, Beth E.

2006 *Displacing Desire: Travel and Popular Culture in China*. University of Hawaii Press.

#### 【インターネット資料】

大理白族自治州人民政府门户网站

2015 「社会人口」

<http://www.dali.gov.cn/dlzwz/5116653226157932544/20121126/267787.html> 最終閲覧日 (2016年12月17日)